



Manger des images : entre le voir et le manger

Magalie Martin

► To cite this version:

Magalie Martin. Manger des images : entre le voir et le manger. Art et histoire de l'art. 2015. dumas-01267675

HAL Id: dumas-01267675

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01267675>

Submitted on 4 Feb 2016

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Master 2 Art de l'image & du Vivant

2014-2015

M A N G E R D E S I M A G E S

Entre le voir & le manger

Magalie Martin

Sous la direction de M. Yann Toma

Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne

UFR 04 Arts Plastiques & Sciences de l'Art

M e r c i

*à ma famille, mes amis, Quentin, et Monsieur Toma,
pour leur patience, leur soutien, leur écoute et leur douceur.*

*Je tiens par ailleurs à remercier l'ensemble des professeurs qui ont croisé mon
chemin ces cinq dernières années, leurs conseils et leurs remarques m'ont
permis de prendre confiance en mon projet artistique. Par-dessus tout, ils ont
su nourrir une réflexion motivée par une passion commune, celle de la
création artistique et des grands moments de partage qu'elle engendre.*

Sommaire

Introduction.....	p 1
--------------------------	------------

Première Partie

L'ALIMENT EN TANT QUE SUPPORT MEDIUMNIQUE.....	p 9
---	------------

<i>I.1 Forme et image de l'aliment.....</i>	<i>p 12</i>
---	-------------

<i>I.2 La Peau industrielle.....</i>	<i>p 21</i>
--------------------------------------	-------------

<i>I.3 Travailler l'aliment.....</i>	<i>p 34</i>
--------------------------------------	-------------

Deuxième Partie

L'ALIMENT, CE CORPS VIVANT

RENCONTRE AVEC LE CORPS DE L'HOMME.....	p 39
--	-------------

<i>Avertissement.....</i>	<i>p 39</i>
---------------------------	-------------

<i>II.1 Vivant & odorant.....</i>	<i>p 44</i>
---------------------------------------	-------------

<i>II.2 La texture : poussière d'aliment.....</i>	<i>p 50</i>
---	-------------

<i>II.3 Une couleur vivante (d'après une approche écologique de la couleur).....</i>	<i>p 57</i>
--	-------------

Troisième partie

DE LA COMMUNION VISUELLE DANS L'INVISIBLE

ALIMENTAIRE.....	p 65
-------------------------	-------------

<i>III.1 La Communion Visuelle, Je mange donc je suis (ce que je mange).....</i>	<i>p 70</i>
--	-------------

<i>III.2 Une métamorphose invisible.....</i>	<i>p 75</i>
--	-------------

<i>III.3 Apparence et transparence alimentaire.....</i>	<i>p 82</i>
---	-------------

Conclusion.....	p 89
------------------------	-------------

Bibliographie..... p 95

Index des noms propres..... p 100

Glossaire..... p 102

Index des œuvres..... p 104

Annexes

Critique de l'exposition Food..... p 106

Fiche technique..... p 111

Fiche d'altération..... p 112

Cartel du Salon de l'Imprésenter 2015..... p 113

Iconographie..... p 114

Œuvres 2014/2015

INTRODUCTION

M a n g e r. Manger est un besoin vital, un geste répété, dont la mécanique est intégrée depuis les tous débuts de l'existence; un acte à la fois instinctif, intime et lourdement culturel, dans lequel la perception joue un rôle majeur. V o i r. La rencontre entre le mangeur et son aliment suppose que bien avant l'acte alimentaire, bien avant la consommation physique, il y a une *consommation visuelle* de la nourriture, une appréciation distanciée à l'origine de la relation complexe et métaphysique qui unit l'homme à ce qu'il mange.

C'est donc entre le voir et le manger que se situe la réflexion artistique et théorique qui va suivre.

Entre le voir et le manger, car entre ces deux actions dont l'une suppose forcément l'autre, il existe un monde plein d'apories et de fantasmes cristallisés autour du corps de l'aliment. Entre le voir et le manger, une brèche s'ouvre dans laquelle un millier d'images se glissent, d'où notre volonté de comprendre comment le mangeur d'aujourd'hui perçoit les aliments qui l'entourent. Quotidiennement harcelé par des représentations mercantiles qui précèdent et accompagnent son acte alimentaire, le mangeur moderne peut désormais jouir d'une accessibilité infinie à la nourriture, et semble paradoxalement bien plus éloigné de celle-ci qu'il ne l'a jamais été. Dans ce fossé grandissant, entre le lieu d'origine de l'aliment et son lieu de dégustation, l'imaginaire du mangeur est mis à contribution pour créer un monde intime

dans lequel se mêlent des images, *comme des corps impalpables et flottants de la nourriture*.

Les œuvres présentées dans ce mémoire d'arts plastiques sont les reliquats d'une réflexion personnelle et artistique autour de l'aliment. En le considérant non plus comme un corps dont l'unique fonction serait de nourrir, il sera ici question de l'envisager comme un véritable médium kaléidoscopique, dont les images qui en surgissent naviguent entre fantasme et réalité.

Dans une société où les images alimentaires sont sans aucun doute plus nombreuses que les aliments eux-mêmes, nous nous sommes alors demandé comment l'aliment *fait* image ? Serait-il possible, grâce à la création artistique, d'imaginer une entité formelle, essentielle et absolue, de l'aliment ? L'attention portée à ce corps que nous considérerons comme vivant, s'inscrit dans une volonté de penser, sous le prisme de l'image, la question de l'apparition de l'aliment, et surtout d'imaginer, grâce aux œuvres réalisées au cours de cette recherche la rencontre

entre le corps de l'homme

et le corps de l'aliment

au-delà de l'acte alimentaire.

Alors que nous portons quotidiennement des aliments jusqu'à notre bouche, comment ne pas admettre que nous y portons également des images ?

L'incorporation de la nourriture n'a jamais été aussi physique que mentale,

tant la question de l'alimentaire et des enjeux qui lui sont liés sont omniprésents dans notre société. En témoigne notamment l'ouverture en avril 2015 de l'Exposition Universelle de Milan ayant pour thème *Nourrir la planète, Energie pour la vie*. Cet intérêt commun porté à la nourriture prouve qu'il est tout à fait urgent, bien que les problématiques touchant à l'alimentation ne sont pas nouvelles, de mettre en lumière les systèmes culturels, économiques et géographiques qui régissent le rapport de l'homme moderne à la nourriture.

Notre recherche s'inscrit ainsi dans un sujet très contemporain qui convoque absolument tous les domaines, l'art en premier lieu. L'exposition *FOOD, produire, manger, consommer* qui s'est tenue d'octobre 2014 à mars 2015 au *Mucem*, et que nous avons visitée pour nourrir cet article¹, atteste des préoccupations économiques et humaines liées au secteur alimentaire que l'on peut déceler dans certaines pratiques artistiques depuis l'essor de la société de consommation. Mais alors que la nourriture se trouvait être le *leitmotiv* de cette exposition, comment ne pas s'interroger sur son absence dans la majorité des œuvres présentées ? La matière alimentaire constituerait-elle un matériau effrayant pour la création artistique et inadéquate aux systèmes de monstration de l'œuvre d'art ?

Alors que nos œuvres sont quasiment toutes réalisées à partir de nourriture,

¹ Cf Annexe de *Manger des Images, Critique de l'exposition FOOD*

² Jean Baudrillard, *La Société de consommation, ses mythes, ses structures*, Paris, Editions Gallimard, 1986. : « Il n'y a pas de limites aux « besoins » de l'homme en tant

le parti pris de ce mémoire a donc été d'une part de questionner l'utilisation de l'aliment en tant que matériau de création, et d'autre part de questionner l'importance de l'*image* de l'aliment au sein de l'acte alimentaire. Dans une logique transdisciplinaire, nous convoquons des domaines aussi variés que la sociologie ou encore la nutrition mais toujours afin de les mettre à contribution d'une réflexion assurément artistique. A partir de l'ensemble du matériel intellectuel et scientifique que nous avons récolté, il nous a semblé judicieux de travailler spécifiquement sur l'image de l'aliment. Mout d'ouvrages abordent en effet le rôle de la perception dans l'acte alimentaire, néanmoins, rares sont ceux qui considèrent l'aliment à la fois comme une entité vivante et comme une image active dans l'imaginaire collectif. Et s'il existe bien une discipline où la connaissance peut se faire au travers d'une approche sensible et poétique, qui est à même de mettre en relief cette ambiguïté du corps alimentaire, c'est sans aucun doute l'art. Car la confrontation à l'œuvre permet, d'autant plus si elle met le spectateur face à un corps vivant, d'escamoter ses repères et ses certitudes face à sa propre condition. Par-dessus tout, elle pousse à repenser la rencontre avec les objets communs qui nous entourent, et dont les aliments font évidemment partie.

Ainsi, nos pérégrinations personnelles et théoriques ont fortement été impulsées par une volonté de déconstruction. Déconstruire pour mieux comprendre les enjeux liés à nos modes de vie contemporains et leurs conséquences. Déconstruire l'écriture. L'emploi de la première personne du pluriel s'est imposé pour la totalité de cet article car il permet de garder un certain recul vis-à-vis du processus créatif et des œuvres réalisées. Il témoigne

également d'une conception artistique : celle de minimiser le « je artiste » au profit de l'acte artistique pur. Les œuvres éphémères, réalisées dans le cadre de cette recherche, mettent en avant le moment de réalisation durant lequel le corps de l'artiste est visiblement mis à contribution. Il est le seul lieu où le « je artistique » peut avoir une place. Car dans ce va-et-vient, entre l'œuvre et l'article, entre pensée intuitive et pensée rationnelle, l'exercice de l'écriture est ici envisagé comme l'accompagnement d'une réflexion personnelle en perpétuelle évolution. Le style est à la fois conventionnel et poétique, démonstratif et évasif. L'écriture de cet article doit ainsi être envisagée comme une liste cohérente de notes artistiques, comme un journal structuré qui forme un ensemble ouvert et évolutif.

Enfin, déconstruire l'image de l'aliment, bouleverser sa structure et ses modes d'apparition habituels. Dans une société de l'immédiateté où la moindre information est diffusable et accessible à la seconde, le temps passé face à une œuvre nous encourage à croire que l'art peut offrir une expérience hors norme, au sein de laquelle le spectateur peut espérer se rencontrer au travers de celle-ci. Car il s'agit bien avant tout de toucher le consommateur qui se cache derrière chaque regardeur pour l'éclairer et lui offrir la possibilité de considérer à nouveau les pouvoirs qu'il détient sur le monde et ses évolutions possibles.

Les recherches artistiques et théoriques qui vont suivre ont ainsi pour ambition de gratter le vernis, aussi obstruant que repoussant, qui entoure chaque aliment aujourd'hui. Les théoriciens de l'image comme André Rouillé

ou encore Hans Belting nous ont appris au cours de ces dernières années que le plus grand fléau de l'image (fléau aggravé par les problèmes de multiplication iconographique) était celui de se faire passer pour l'objet qu'elle représente dans l'inconscient collectif. N'y a-t-il pas donc urgence de revenir sur l'exploitation de l'aliment, au travers de son image, puissamment ubiquiste?

Notre démarche s'inscrit par ailleurs dans les grands courants écologistes et humanistes qui traversent notre époque, tout en proposant une approche artistique impliquant l'expérience du corps, dans un contexte que seul l'art peut permettre. Loin de nous l'idée de nous complaire dans un discours pédago-moraliste mais, après tout, quel mal peut-il y avoir d'espérer que l'état du monde et des consciences qui l'habitent évoluent, notamment grâce à la pensée et à l'acte artistiques ?

A force de consommer des images, à force de manger des images en même temps que nous portons à notre bouche des aliments, l'angoisse déjà présente dans l'acte mystérieux et intime que représente l'acte de manger s'accroît. En témoignent toutes ces démarches solidaires et citoyennes incitant à revenir à une forme de normalité, c'est-à-dire à un rapport plus primitif avec l'aliment et surtout avec son lieu de provenance. Un désir de clarté, de proximité et d'immédiateté se fait aujourd'hui sentir tant dans les initiatives citoyennes que dans le marketing alimentaire, développant de nouvelles tendances publicitaires qui permettent à la couleur verte de pousser un peu partout sur les rayons de supermarchés. Le vert hypnotique rassure peut-être le consommateur mais prouve aussi à nouveau le pouvoir de l'image sur ce dernier, que nous nommerons au cours de cet article l'

h o m m e - m a n g e a n t.

De ces constats et de ces axes de travail que nous avons venons d'établir, il nous a fallu dégager trois étapes de raisonnement permettant de répondre, au moins partiellement, à notre problématique : Comment l'aliment fait-il image ?

Dans la première partie de cet article, il a d'abord été question d'interroger la présence des images industrielles qui gravitent autour de l'aliment dans notre société et qui font de lui un médium idéologique et omniscient. Du supermarché à la cuisine, les travaux plastiques que nous avons réalisés mettent en tension ce que nous avons nommé le *corps industriel* de l'aliment avec la matière alimentaire, pure, brute, qu'il contient. De ces recherches plastiques est née la volonté de travailler la matière alimentaire et d'interroger ses caractéristiques en tant que matériau de création. Il s'agira donc, dans cette deuxième partie, d'établir les qualités mais aussi les fragilités que le travail de la substance alimentaire suppose. En affirmant le parti pris d'une pratique artistique construite sur l'événement et la création d'œuvres éphémères, en créant la rencontre entre le corps de l'homme et le corps de l'aliment au sein même de l'œuvre d'art, certaines pièces du corpus iconographique ont ainsi été les témoins de l'exploration artistique d'une matière caractérisée par son odeur, sa texture et sa couleur. Enfin, dans le but de comprendre les mécanismes intimes et sensibles qui habitent le mangeur qui *perçoit* avant de *manger*, la dernière étape de cette réflexion nous a permis de supposer que l'aliment contemporain était le prisme d'images intimes, ainsi qu'un objet sur lequel se projettent des réflexions métaphysiques de l'*homme-*

mangeant. Mais alors que le corps de l'aliment n'a jamais été aussi mystérieux et énigmatique qu'aujourd'hui, tant il est modifié dans sa structure chimique, comment l'homme peut-il envisager les transformations silencieuses de son corps dans des aliments qu'il ne connaît que d'après leur apparence ?

P R E M I E R E P A R T I E

L'aliment en tant que

support médiumnique

L'acte de manger est un acte vital, intime et automatique, que nous répétons quotidiennement. Aussi universel soit-il, et au-delà des habitudes sociales et culturelles, il ne fait pas de doute que chaque homme possède une relation particulière et subjective avec la nourriture qu'il consomme. L'acte alimentaire représente d'ailleurs un engagement corporel qui convoque tous les sens, et dans ce rapport multi sensationnel, loin d'être aussi simple qu'inconscient, c'est celui de la vue qui nous intéresse ici tout particulièrement. D'une part, l'homme envisage, ou plutôt, dévisage l'aliment qu'il s'apprête à ingérer, d'autre part, nos sociétés occidentales, industrialisées et mondialisées, conditionnent *visuellement* notre rapport à la nourriture, tant elles produisent un nombre démentiel d'images qui précèdent et accompagnent l'acte de manger.

Ces images, sans doute encore plus nombreuses que les aliments eux-mêmes², façonnent l'aliment selon les idéaux socio-culturels de notre temps. Elles influencent l'homme dans sa conception de la nourriture, et au travers d'elle,

² Jean Baudrillard, *La Société de consommation, ses mythes, ses structures*, Paris, Editions Gallimard, 1986. : « Il n'y a pas de limites aux «besoins» de l'homme en tant qu'être social (c'est-à-dire producteur de sens et relatif aux autres en valeur). L'absorption quantitative de nourriture est limitée, le système digestif est limité, mais le système culturel de la nourriture est, lui, indéfini. » p. 86

du monde : l'aliment, prisonnier de ces images massivement répandues, de l'espace social à l'espace intime, agit alors comme un support médiumnique, c'est-à-dire comme un véritable *vecteur spatio-temporel* d'images/d'idées issues de la société de consommation et de ses idéaux d'échange et d'accessibilité. C'est d'ailleurs au travers des aliments qu'il consomme que l'homme peut se mesurer au monde, ou du moins, à un état du monde, et prendre ainsi conscience de sa position d'homme-consommateur, dans une société qui semble toujours l'éloigner un peu plus de son environnement naturel.

Les supermarchés ont été les principaux lieux d'inspiration des œuvres qui vont suivre : nous les avons visités comme de véritables musées dans lesquels sont exposées un nombre délirant d'images alimentaires qui assurent, au travers de ce que nous nommerons la *peau industrielle*, une puissance iconique à chaque denrée. D'après cette logique mercantile, le produit alimentaire n'est plus qu'un support, un médium au travers duquel ces images peuvent apparaître. Dans le cas du chocolat, ces images sont parfois même encrées, gravées sur l'aliment-même. De la forme originelle d'une denrée à son image industrielle, l'aliment contemporain sera ainsi l'objet d'étude de cette première partie.

Le corpus d'œuvres qui suit propose donc de questionner ces images qui gravitent autour de la matière alimentaire. Nous chercherons également à interroger l'emballage industriel en tant que corps qui se *substitue* à l'aliment dans l'espace social. Ces productions plastiques, à base de nourriture, nous

permettront ainsi d'explorer les possibilités plastiques de la *matière alimentaire*, brute, pure, et dépouillée de son masque industriel.

Ces images prennent corps dans l'aliment alors que le premier face-à-face, entre *le corps de l'homme* et le *corps de l'aliment*, s'opère pour la plupart du temps en dehors du contexte de dégustation. Comment les aliments font image? Comment dépouiller l'aliment des images sacerdotales de l'industrie alimentaire dont il est le médium?

PREMIERE SOUS-PARTIE

Forme et image de l'aliment

La nourriture est aussi vitale à l'homme que l'air qu'il respire. L'acte alimentaire, quotidiennement répété, est un acte complexe dans lequel la perception joue un rôle primordial alors qu'il faut impérativement admettre qu'avant chaque consommation physique d'un aliment il y a une *consommation visuelle*³, une appréciation mentale de celui-ci. Notre propos repose sur cet axiome : lorsque le mangeur porte à sa bouche un aliment, il y porte également des images. Ces images se confondent avec l'aliment, alors que celui-ci devient le corps des images, et ainsi leur principal lieu d'incarnation. Quelle est la nature de ces images ? Comment ces images s'incarnent-elles dans la nourriture que nous consommons ?

L'alimentation est un secteur que l'industrialisation a bouleversé. Depuis les années soixante, les pays occidentaux ont considérablement augmenté leurs importations alimentaires⁴, alors que les aliments ne sont plus produits sur

³ L'aliment, comme tout objet de la société de consommation, est marqué par cette idéologie et se présente à l'homme sous forme de signe. Roland Barthes l'évoque par ailleurs dans quelques-unes de ses célèbres *Mythologies*, dont celle sur la *Cuisine Ornementale* : « (...) une cuisine de rêve, comme en font foi les photographies d'*Elle*, qui ne saisissent le plat qu'en survol, comme un objet à la fois proche et inaccessible, dont la consommation peut très bien être épuisée par le seul regard. » Roland Barthes, *Mythologies*, Paris, Editions du Seuil, 1957, p. 140

⁴ En 2010, l'Europe est le premier importateur mondial de produits alimentaires, devant l'Asie/Océanie et l'Amérique du Nord. Source : FARM (Fondation pour l'Agriculture et la Ruralité dans le Monde) [En ligne] Adresse URL :

place et subissent, en vue de leur conservation et de leur commercialisation, des transformations chimiques, mais aussi *formelles*. On ne saurait considérer l'ensemble de ces processus sans entrevoir leurs répercussions sur la représentation même de l'aliment : la métamorphose d'une denrée passe, outre sa composition chimique, par son image. Dans une logique mercantile, l'aliment doit être *visuellement comestible*, quand l'esthétique de celui-ci est un facteur fondamental pour séduire le consommateur, garantir sa vente, voire garantir une habitude de consommation. Cette image de l'aliment porte en elle une visée marchande, et en tant que lieu de projection, elle se trouve être essentielle dans la relation de l'homme à la nourriture, puisqu'elle s'interpose entre le *corps de l'homme* et le *corps de l'aliment*.

Le monde globalisé et les échanges incessants de produits alimentaires qu'il génère permettent d'accéder à un très large choix de denrées, même si celles-ci ne sont pas cultivées sur une terre géographiquement proche de leurs consommateurs. Depuis un demi-siècle, l'homme -espèce caractérisée par son régime d'omnivore- a vu son éventail de choix s'élargir et peut aujourd'hui, dans le monde occidental, se procurer *a priori* n'importe quel produit, même si celui-ci pousse sous d'autres cieux. Au problème de choix dont souffre intrinsèquement l'homme⁵, s'additionne donc celui de la (mé)connaissance de

http://www.fondation-farm.org/zoe/doc/notefarm_num1_2012-02.pdf(page consultée le 22/03/2015)

⁵ Claude Fischler, *Le paradoxe de l'omnivore*, in *Les Fonctions du culinaire*, in « Le Mangeur Eternel », in *L'Homnivore*, Paris, Editions Odile Jacobs, 1990, p.62

ce qu'il consomme, méconnaissance aggravée par les images trompeuses qui gravitent autour du produit alimentaire. Claude Fischler, célèbre sociologue dont l'alimentation est la principale préoccupation, fait allusion à cette connaissance lacunaire autour de l'aliment contemporain, qu'il nomme subtilement *OCNI (Objet Comestible Non Identifié)*⁶. Mais lorsqu'il parle de la distance cognitive qui sépare l'homme de l'aliment, Claude Fischler n'évoque que très rapidement le rôle de la représentation de la nourriture, dans le rapport de l'homme à son alimentation :

« Au mieux, on accuse l'aliment moderne d'être vidé de sa substance nutritive, d'avoir laissé les succulences du mangé à l'ancienne se dissoudre dans les splendeurs creuses de l'apparence⁷. »

Le sociologue fait ici allusion à tous les traitements chimiques que subissent les aliments, en vue d'être conservés le plus longtemps possible. Prêts à la consommation, ces aliments *paraissent* comestibles, alors que l'attrait de leur représentation ne s'affirme qu'au dépend de leur composition, obscure et

Concept inventé et développé par Claude Fischler. Selon le sociologue, l'homme, dans son rapport à l'alimentation, serait caractérisé par ce paradoxe, celui de sa nature d'omnivore, qui lui octroie la liberté de pouvoir tout manger, face au problème de la diversité des aliments, qui ne sont pas forcément biologiquement assimilables. Ce paradoxe serait à l'origine de nombreuses angoisses liées à l'alimentation : « Le paradoxe de l'omnivore se situe dans le tiraillement, l'oscillation entre deux pôles, celui de la néophobie (prudence, crainte de l'inconnu, résistance à l'innovation) et celui de la néophilie (tendance à l'exploration, besoin du changement, de la nouveauté, de la variété). » pp. 62-63

⁶ Claude Fischler, *ibid.*, « *Objet Comestible Non Identifié* », in *le Mangeur du XXe siècle*, in *Le changement et le mangeur moderne*, p. 218

⁷ *idem*

assurément altérée. Bien que le sociologue ne parle que très rapidement de la représentation de l'aliment, de son image, ce qui rejoint notre propos théorique mais surtout artistique, c'est la notion de *creux*. Cette connaissance partielle de la substance nutritive, nous la devons en partie aux images produites par le secteur alimentaire. Il existe bien un creux, une faille dans l'image industrielle du produit alimentaire, qui n'est pas fidèle à la réalité de l'aliment, à sa *forme originelle*. Dans cette faille, dans les « *splendeurs creuses de l'apparence*⁸ » pour reprendre ses mots, se glisse un tissu complexe de représentations, entre réalité et fantasme. Cet ensemble de représentations est notamment induit par la multiplication des images, la multiplication des marques qui proposent de nombreux visuels pour un seul aliment. L'impact des images du capitalisme a notamment inspiré le travail d'un artiste complexe tel que Gilles Barbier. Au travers de ses dessins (icono.1), ou encore de son œuvre *Reproducteur* (icono.2), Gilles Barbier admet que les images industrielles agissent comme de puissants stimuli chez le consommateur qui les perçoit :

« *Le gros clone reproducteur est entouré de nourriture directement importée des hypermarchés, présentée dans des emballages surdimensionnés. Je voulais décrire le désir de consommation et le plaisir que procure cette consommation, donc j'ai commencé par une constellation de produits dont la perfection physique est source de plaisir visuel*⁹. »

⁸ idem

⁹ Musée de l'abbaye Sainte-Croix, 2000, *La meute des clones trans-schizophrènes*, catalogue d'exposition, Les Sables d'Olonne, du 23 janvier au 12 mars 2000, Editions Les cahiers du musée de l'abbaye Sainte-Croix, Les Sables d'Olonne, p.29

Collection d'Or Brun (fig.7)

Dans le cadre de notre recherche artistique, nous avons donc voulu mettre en relief le phénomène de superposition des images, autour de cet aliment, puissamment culturel, qu'est le chocolat. Dans cette œuvre (fig.1), il a donc été question de recenser ces images, nombreuses, qui s'interposent entre l'homme et le chocolat. La tablette de chocolat est un lieu d'expression, un support alimentaire sur lequel sont *concrètement* gravées des images. Quand l'homme mange un carré, c'est aussi une image qu'il dévore. Comment le chocolat agit-il en tant qu'image ?

Le chocolat est un aliment industriel et culturel, au travers duquel se manifeste cet *écart entre la forme originelle de l'aliment et l'image alimentaire industrielle*, entre la fève de cacao et le chocolat. Ecart dans lequel se glisse un nombre important d'images que nous avons voulu, dans cette installation, mettre en tension les unes à côté des autres.

Cette proposition artistique, aux allures muséales et archéologiques, propose donc de recenser en partie ces images et de les mettre en tension les unes à côté des autres. Cette œuvre a aussi pour but de questionner le rôle de la perception dans l'acte alimentaire : muni d'une loupe, le spectateur peut prendre le temps d'observer ces images qu'il porte littéralement à sa bouche.

Par ailleurs, le chocolat est assurément un aliment exotique autour duquel se cristallisent les questions précédemment abordées. Riche d'une mythologie

que l'on doit au colonialisme, il est un produit aujourd'hui consommé partout dans le monde alors que ses lieux de production sont géographiquement très circonscrits (Amériques latine, centrale et Afrique occidentale). De la fève de cacao au carré de chocolat, c'est-à-dire de la forme originelle au format industriel, les processus de métamorphose de la nourriture travaillent à rendre la fève et sa pulpe mucilagineuse plus attrayante et plus conforme à l'idée de douceur et de plaisir auquel le chocolat est culturellement associé depuis l'époque colonialiste. Notons que le carré de chocolat est une forme culturelle, se référant à un système de pensée cartésien. Le carré permet de condenser l'aliment, en vue de le comptabiliser, et contraste fortement avec les irrégularités essentielles de la fève de cacao, portant en elle les schémas aléatoires des créations de la nature. Mis bout à bout, les carrés *forment* la tablette de chocolat, pur produit de l'industrie non sans évoquer cette étonnante volonté humaine de cadrer, d'organiser et de comptabiliser (autrement dit de rentabiliser) les ressources naturelles. En bref, la tablette de chocolat symbolise l'ultime étape de transformation de la matière alimentaire, domestiquée pour être vendue, et témoigne de l'importance de l'image dans ces processus mercantiles : l'exploitation et la rentabilité d'un aliment *passé par une exploitation de son image, de ses possibilités formelles et de son potentiel culturel*.

Le cacao, poussant sous d'autres latitudes, est donc un aliment dont l'iconicité est presque exclusivement assurée par l'industrie alimentaire. C'est elle qui garantit sa représentation dans l'imaginaire des hommes du vingt et unième siècle. Le fait qu'il soit un produit sériel de l'industrie et qu'il soit

emblématique des phénomènes de globalisation qui assurent son exportation partout dans le monde, signifie qu'il est le produit d'une nature épuisée, au profit d'une consommation à outrance. Début 2014, il a d'ailleurs été annoncé dans de nombreux médias que la consommation et la demande croissantes de cette denrée mèneraient sans aucun doute vers une pénurie mondiale de chocolat¹⁰, d'où la nécessité, dans le cadre de notre propos artistique, de réfléchir aux images dont il est le support.

Ainsi, au croisement de toutes ces interrogations que soulèvent la forme et l'image de l'aliment, cette *Collection d'Or Brun* a pour objectif de mettre en relief le fait que l'homme qui consomme du chocolat, mange l'aliment d'une part, mais mange également et *concrètement* une image de celui-ci, d'autre part. Le spectateur est ici invité à prendre conscience de l'aliment, en tant que médium et support d'images. Sous la forme d'un dispositif artistique faisant référence aux dispositifs muséaux archéologiques, le spectateur a la possibilité d'étudier, s'il le souhaite, ces images tout en prenant conscience qu'au travers de chacun de ces carrés, une image sera ingérée, physiquement *et* mentalement. Muni d'une loupe, il observe les figurations d'une collection précaire et éphémère, dont les images (telles que l'éléphant de la marque *Côte d'or*) attestent d'un lourd passé d'échange et d'exploitation imprégné de colonialisme. En effet, au-delà de la représentation, chaque aliment porte en lui un petit bout de monde et de son histoire.

¹⁰ Source : Le Figaro [En ligne] Adresse URL : <http://www.lefigaro.fr/conso/2014/02/17/05007-20140217ARTFIG00054-une-penurie-de-chocolat-dans-le-monde-se-profile.php> (page consultée le 17/02/2014)

Pour réaliser ce travail, nous nous sommes penchés sur une des appellations métaphoriques du cacao, « l'or brun ». Cette expression, aussi poétique que politique, fait référence à l'usage qu'avaient les Incas des fèves de cacao : elles étaient pour eux une monnaie d'échange. Cette appellation fait par ailleurs aussi référence au phénomène de raréfaction dont le cacao souffre. En effet, comme évoqué précédemment, le réchauffement climatique ainsi que la demande croissante des pays émergents, s'annexant à la consommation déjà importante des pays développés, sont autant de facteurs qui garantissent la prise de valeur marchande et même historique du cacao. Certains le comparent déjà à l'or noir...

Ces visuels, avec lesquels l'homme est au contact dans le cadre de ses habitudes alimentaires, s'interposent donc entre *le corps de l'homme* et *le corps de l'aliment*. La perception joue un rôle fondamental dans l'acte alimentaire, d'où la nécessité d'interroger plastiquement ces images qui gravitent autour de la nourriture. En considérant les transformations industrielles qu'elle subit, depuis son lieu d'origine jusqu'à son lieu d'emballage, nous pouvons alors affirmer que l'homme ne rencontre pas l'aliment dans sa forme originelle, mais plutôt dans sa forme *culturelle*, *industrielle*, *aseptisée*. Son apparence primitive est façonnée par un idéal industriel auquel la nature ne pourra jamais répondre, même sous pression.

L'homme occidental, coupé du lien primitif avec son environnement, ne glane plus sa nourriture dans un contexte originel. Il est de moins en moins au contact d'une nature qu'il pouvait traverser pour cultiver, cueillir ou ramasser

ses aliments. Sa nourriture, il la rencontre au détour d'un rayon de supermarché ou d'épicerie et uniquement au travers de son emballage industriel : ce corps de substitution, qui offre à l'aliment une omniprésence; omniprésence trouble qui nous pousse parfois à le confondre avec ce qu'il contient.

DEUXIEME SOUS-PARTIE

La peau industrielle

La nourriture est partout
mais personne ne la **voit**.

Dans un contexte globalisé, l'évolution des rapports entre le mangeur et le mangé nous pousse à mettre en lumière un fait notable : nous vivons dans une société de libre échange qui nous offre quotidiennement le spectacle d'une accessibilité illimitée aux denrées alimentaires de toutes les régions du monde. Ces denrées rapportées, qu'elles proviennent d'un lieu proche ou lointain, sont la preuve tangible que le domaine de l'alimentation a été marqué, ces dernières décennies, par de profonds bouleversements. Bien loin du rapport primitif de l'homme à la nature qui le soulage de sa faim, il semblerait que la figure du mangeur contemporain puisse être décrite comme celle d'un être assisté. En effet, la majorité des hommes n'ont plus à assurer par eux-mêmes la satisfaction de leur besoin vital: pour se nourrir, l'homme contemporain ne chasse plus l'animal qu'il dévorera et ne cueille plus le fruit qui le sustentera. Il vit aujourd'hui sous la tutelle de la grande distribution, symbole titanesque d'une *société d'abondance*¹¹, qui le maintient dans cette fantastique illusion qu'est celle d'un affranchissement absolu vis-à-vis des caprices et des aléas de la nature. Cette illusion est en permanence maintenue sous une accessibilité

¹¹ Jean Baudrillard, « Théorie de la consommation » in la *Société de consommation, ses mythes, ses structures*, Paris, Editions Gallimard, 1986, p.57

accrue aux marchandises nourricières qui en sont les représentations. C'est ainsi que le marché alimentaire s'interpose entre l'homme et la nature, délivrant les ressources à sa place¹² tout en assurant un approvisionnement permanent de la nourriture, *variée mais toujours emballée*.

Loin d'une essence primitive, le rapport objectif entre le mangeur et le mangé passe donc aujourd'hui par un ensemble de filtres marchands, institués par la société de consommation qui nous coupe littéralement du lieu originel et du contexte essentiel grâce auquel l'aliment vient au monde. Parmi ces filtres, celui des images alimentaires participe insidieusement à l'éloignement du mangeur et du mangé, en ajoutant à la distance physique, une *distance mentale*. Ces représentations participent activement à la création d'un imaginaire commun, fantasmé et propre à chaque aliment. Car l'image alimentaire incarne l'aliment dans l'espace social, faisant de l'aliment un véritable support médiumnique au travers duquel s'expriment les idéologies transcendantes du capitalisme, tel que *l'hyper consumérisme* ou encore *la satisfaction immédiate des besoins*.

Cette relation à l'image est caractéristique du nouveau rapport du mangeur au mangé. La matière alimentaire, brute, se voit habillée d'un second corps, emprunt d'un certain idéalisme esthétique. Ce corps de substitution assure, au-

¹² L'agriculture intensive, véritable fléau écologique, est une des conséquences du désir d'abondance de nos sociétés contemporaines.

delà du maintien chimique de l'aliment, sa représentation dans l'espace social grâce à la publicité (alimentaire) qui projette son ombre partout : elle envahit tant l'espace public que la sphère intime, se manifeste quotidiennement dans nos cuisines, nos salons via la télévision, quand elle ne pollue pas nos écrans portatifs. Les images alimentaires, *sans doute plus nombreuses que les aliments eux-mêmes*, nous assomment de représentations et dont la multiplication, écrasante, assure *une puissance iconique* à l'aliment, au travers de ce que nous nommerons le *corps industriel* ou la *peau industrielle*.

Comme précisé précédemment, la relation entre le mangeur et le mangé est d'ailleurs avant tout basée sur la représentation, d'où l'urgence d'interroger ces images au travers des corps industriels qui les animent. Si nous devons penser à l'aliment en tant qu'image, nous ne pouvons omettre le fait, qu'au-delà de son aspect brut, l'aliment possède une image culturelle, publicitaire, pensée et donnée à voir par la société de consommation. L'aliment, arraché à son milieu naturel, devient un produit de consommation dont le *corps industriel* assure la survie ainsi qu'une omniprésence dans les espaces publics et intimes. En effet, dans nos sociétés contemporaines, la *peau industrielle* est l'unique prisme au travers duquel l'aliment peut apparaître, au-delà de son corps sensible. Elle influence notre rapport à la nourriture puisqu'elle orchestre son apparition en admettant que la rencontre entre le mangeur et le mangé passe obligatoirement par la perception de celle-ci. Aux yeux du mangeur, ce deuxième corps -que nous devrions plutôt considérer comme le premier d'un point de vue sensible- détient les clés de l'identité de l'aliment (information sur son origine, composition chimique, lieu de traitement ou de

fabrication industrielle) alors que, paradoxalement, il en obstrue la réalité sensible, pouvant même s'incarner, sous sa peau industrielle, dans notre imaginaire¹³.

L'attention particulière que nous portons à l'emballage part donc de ce simple constat : avant la consommation, la matière alimentaire, celle qui sera consommée après avoir été déshabillée, n'est toujours perçue *qu'au travers* du corps industriel qui la représente dans l'espace social. Sauf emballage transparent, il est même impossible de connaître sa consistance ou sa couleur. Pourtant, ces éléments caractérisent essentiellement l'aliment, sans parler de son odeur, que les œuvres de ce corpus cherchent à mettre au premier plan. La matière alimentaire est donc tout entière recouverte d'une deuxième peau, prisonnière de ce corps de substitution qui lui autorise, outre sa conservation, une visibilité. Ce corps est d'ailleurs souvent confondu avec ce qu'il contient, notamment dans le cas où l'emballage industriel propose la photographie ou le dessin d'un aliment supposé -image qui ne ressemble que trop rarement à la réalité de l'aliment à l'intérieur de son contenant¹⁴.

¹³ André Rouillé explique combien la réalité et l'objet représenté se fondent l'un en l'autre, grâce au pouvoir de l'image (strictement photographique, chez André Rouillé). Notons que sur la plupart des emballages industriels, une photographie ou une illustration de l'aliment est donnée à voir. Selon le théoricien, un phénomène magique s'opère et permet à l'image d'incarner l'objet qu'elle représente, grâce à « une croyance collective du groupe magique. Comme toutes les autres croyances, celle de la vérité documentaire de la photographie requiert des conditions particulières. Ce sont elles qui permettent qu'un artefact puisse équivaloir à des choses et à des faits du réel, ou les définir suffisamment pour symboliquement les remplacer. » André Rouillé, « Magie du Vrai » in *La photographie, entre document et art contemporain*, Paris, Editions Gallimard, 2005 p. 74

¹⁴ Ibid.

Prenons un exemple parlant : lorsqu'un homme voyage et s'approvisionne dans un supermarché à l'étranger, il n'est pas rare qu'il éprouve un sentiment de perte de repères face aux produits alimentaires qu'on lui propose. D'une part, il ne *connaît* pas forcément ces aliments qui n'appartiennent pas aux références culinaires de sa propre culture, d'autre part il ne *reconnaît* pas les corps industriels -c'est-à-dire les images alimentaires- qui remplacent l'aliment sur le rayon du supermarché. Ceux-ci lui apparaissent alors comme totalement étrangers. Cette expérience empirique reflète deux points essentiels à notre propos quant aux effets des images alimentaires sur notre appréhension de la nourriture.

Premièrement, elle suggère que l'impact de ces images varie selon la culture de l'individu qui les perçoit. Ensorcelé par les images de sa propre culture de masse, il est alors forcément moins sensible aux images alimentaires qui n'appartiennent pas à son environnement quotidien. Cependant, même si les images marchandes varient d'une culture à l'autre, notons que certains aliments dépassent les frontières. Le chocolat en est un exemple, tant sa mythologie, vieille de quelques trois cent ans, se réfère à un lointain exotique et fantasmé pour les occidentaux. L'iconographie alimentaire du chocolat, dont il est question dans *Collection d'Or Brun*, est bâtie d'après les images issues de l'histoire des colonies. Elles sont autant emblématiques de la découverte d'un aliment que de la découverte d'une culture nouvelle (comme en témoigne le signe d'inspiration précolombienne gravé sur les carrés de chocolat de la marque *Lindt*). Quels rapports existent-ils pour un homme occidental du vingt et unième siècle entre

une civilisation précolombienne et la marque de chocolat ? L'image alimentaire, seule, incarne le lien fantomatique...

Ces découvertes historiques dont les images contemporaines sont encore les témoins suggèrent également que la puissance iconique d'un aliment dépend de son omniprésence dans la vie du mangeur, comme c'est le cas pour le chocolat : aujourd'hui extrêmement consommé en Occident, il semblerait que nous partagions l'exotisme fantasmé qui en émane. Comment ne pas admettre que les images alimentaires, que *la peau industrielle* de chaque aliment, façonnent une certaine vision collective de la nourriture? Les liens qui unissent l'homme aux images de son temps, au travers du médium qui les porte, ont d'ailleurs été l'objet d'étude de l'historien d'art et anthropologue Hans Belting, tout au long de son passionnant essai *Pour une Anthropologie des images* :

« Si la production d'image a toujours induit une homogénéisation des images individuelles, à l'inverse elle puise elle-même dans une réserve iconique commune aux spectateurs d'une époque donnée car elle ne pourrait avoir autrement d'effet collectif¹⁵. »

Dans le cas des images alimentaires, rappelons que ces images sont assurément plus nombreuses que les aliments eux-mêmes, alors que le corps

¹⁵ Hans Belting, *Pour une anthropologie des images*, Paris, Editions Gallimard, 2004, p.31

industriel comporte au moins quatre facettes d'expression possibles. Ces images habitent donc sans aucun doute les hommes d'une même communauté et détiennent une influence non négligeable sur les consciences qui les perçoivent, allant jusqu'à *homogénéiser* les images personnelles, voire à entretenir des désirs alimentaires culturels et collectifs. Car le corps industriel fait de l'aliment un *support médiumnique*, au travers duquel se manifestent, outre les idéaux consuméristes, le rapport d'une population vis-à-vis de la nourriture, faisant de certains aliments, comme le chocolat, un aliment-star dont la renommée est en partie bâtie sur des clichés culturels.

Deuxièmement, notre exemple met en lumière les liens inconscients qui subsistent entre le voir et le manger. Serait-il possible que l'impact de ces images soit renforcé par l'acte de manger ? Cet acte aussi conséquent qu'inconscient, teinté de mystère et d'intime, nous exposerait-il à une plus grande vulnérabilité vis-à-vis de l'image ? Car ces images sont des espaces clos qui créent le lien entre le mangeur et le mangé et *sacrent la première rencontre entre l'homme et l'aliment*. Elles représentent un lieu de projection dans lequel l'homme entrevoit un enjeu d'ordre vital, celui de se nourrir ajouté à son désir de satisfaire une envie. Leur impact, lié à un acte instinctif et essentiel, serait d'autant plus fort si l'on admet le fait que ces images sont intrinsèquement liées à la société de consommation qui les produit. Leur nature est assurément commerciale puisqu'elles exploitent et explorent le caractère *sensuel* de l'aliment, en adéquation avec le plaisir que suscite l'acte de manger : elles transforment l'aliment pour le rendre *visuellement comestible*. Ce corps de substitution porte en lui des codes publicitaires qui,

d'une part, reformulent formellement l'aliment, et d'autre part le déclinent en image, en mots, en slogans ou encore en valeurs nutritionnelles. Objet prisonnier du cercle de la consommation, l'aliment trouve donc un corps marchand dans lequel il peut à la fois s'incarner et se manifester dans l'espace social, sous un ensemble de signes :

*« L'image, le signe, le message, tout ceci que nous consommons, c'est notre
quiétude scellée par la distance au monde et que berce, plus qu'elle ne la
compromet, l'allusion même violente au réel¹⁶. »*

Les termes du sociologue rappellent que dans le cadre de la publicité, dont l'alimentation est prisonnière, la perception des signes fantomatiques du réel, nous éloigne inmanquablement du monde tangible. Il souligne par ailleurs l'évidence que chaque consommateur éprouve face à l'iconographie alimentaire : il existe toujours un *écart* entre l'image alimentaire et l'aliment-même. Cet écart manifeste est emblématique d'un certain compromis, entre la société et le mangeur. Il sait pertinemment qu'il ne mangera pas un aliment visuellement semblable à celui qui est représenté sur le corps industriel. Dans ce compromis entre l'image falsifiée et le mangeur, celui-ci accepte que l'on suscite son désir sans pour autant le combler, et se laisse insidieusement berner par des images qui, tout en ne correspondant pas à ce qu'on lui vend, dictent cependant ses habitudes et désirs alimentaires.

¹⁶ Jean Baudrillard, « la Liturgie formelle de l'objet », in *La société de consommation, ses mythes, ses structures*, Paris, Editions Gallimard, 1986, p.32

Néanmoins, il semblerait que l'écart visuel entre la peau industrielle et l'aliment ne soit plus l'objet d'une acceptation soumise ou d'un compromis généralisé. Bien au contraire, plusieurs récentes initiatives citoyennes visent d'une part à se débarrasser complètement du corps industriel, et d'autre part à dépasser les dictats de l'apparence alimentaire. Elles visent à réduire la *distance physique et mentale* entre le mangeur et le mangé, et attestent par ailleurs d'un désir collectif de recouvrir un rapport sain et transparent avec les aliments que nous consommons. Les AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) poussent ainsi un peu partout en France¹⁷, revendiquant une économie solidaire entre producteur et consommateur, motivées par une solide volonté de transcender le système écrasant dans lequel nous nous sommes enclavés. Elles préconisent un respect du rythme essentiel de la nature grâce à la production de fruits et légumes de saison¹⁸. Contre l'agriculture intensive, contre l'exploitation des producteurs, elles ont pour ambition d'aider ces derniers face aux difficultés économiques qu'ils rencontrent (notamment pour tenter de répondre aux exigences déraisonnables des centrales d'achat de la grande distribution qui imposent un rythme de production et, surtout, un esthétisme alimentaire qui nous intéresse particulièrement dans le cadre de notre recherche sur l'aliment en tant

¹⁷ En 2012, on dénombrait déjà près de 1600 AMAP en France. Source : MIRAMAP [En ligne] Adresse URL : http://miramap.org/IMG/pdf/MIRAMAP_evolution_des_AMAP_maj_22_11_11.pdf (page consultée le 23/05/2015)

¹⁸ Source : Réseau AMAP [En ligne] Adresse URL : <http://www.reseau-amap.org/amap.php> (page consultée le 12/01/2015)

qu'image). En effet, car *dans la logique du capitalisme et d'une société qui ne se réalise qu'au travers de ses signes, le beau est bon et le laid est mauvais.*

Ces nouvelles alternatives ne sont pas l'objet de notre propos, néanmoins, dans le cadre de notre réflexion autour de l'image alimentaire, elles témoignent activement, chez une partie des consommateurs, d'une certaine lassitude et d'une fatigue assumée face aux différents filtres marchands qui coupent le mangeur du mangé et dont l'image alimentaire fait partie. Au delà du désir refoulé et nostalgique d'un rapport primitif basé sur l'immédiateté, il s'agit d'aller à la rencontre de l'aliment (et de son producteur, et donc de son contexte de production), *en dehors du lieu théâtral, sacré et monumental que représente le supermarché.* Car, nous l'avons déjà démontré, le supermarché est un haut-lieu de la consommation effrénée où la matière alimentaire brute, pure (autrement dit l'aliment en soi) n'a pas sa place, au profit d'une forme altérée par son corps industriel.

L'œuvre qui suit se propose donc de revenir sur le contexte d'apparition de l'aliment, grâce à une mise en tension de la matière alimentaire, pure, avec le corps industriel qui la contient. En reformulant l'apparence du produit alimentaire, ces deux sculptures à base de cacao ont été réalisées dans le but d'interroger la cristallisation des images, industrielles, culturelles et personnelles auquel le mangeur est soumis, dans sa relation à la nourriture à l'ère de son industrialisation massive.

POUSSE OU CREVE (fig.3)

Au carrefour de toutes ces réflexions, cette œuvre constitue un premier questionnement sur l'aliment en tant qu'image, autour de laquelle se cristallise le problème de la distance mentale et physique entre le corps industriel et l'aliment qu'il contient. Grâce à une inversion plastique entre contenant et contenu, c'est-à-dire entre *matière alimentaire et peau industrielle*, cette œuvre porte en elle les notions qui seront détaillées dans le second chapitre de notre réflexion, à savoir celui qui concerne *la rencontre entre le corps de l'homme et le corps de l'aliment*.

— Ces sculptures sont fabriquées d'après des produits alimentaires à base de
poudre de cacao. —

La poudre de cacao recouvre ici l'emballage alimentaire qui la contient et permet ainsi de pallier le principal défaut de la peau industrielle : celui d'empêcher l'apparition de l'aliment c'est-à-dire **de ne pas offrir à la matière alimentaire une présence objective**. Ces corps hybrides, sensuels, cherchent à interroger le statut esthétique de la matière alimentaire, à contrecourant des pratiques industrielles qui la dissimulent sous un ensemble de signes. Ces petits totems sacralisent la matière nourricière et la lie, au sein de l'œuvre d'art, au domaine du

v i v a n t

Son odeur, sa couleur et sa texture mettent l'homme face à l'aliment en dehors du contexte de dégustation, et surtout *au-delà des images alimentaires* qui l'assaillent. Cette première recherche plastique amorce donc un processus de travail du vivant, qui prend en compte que l'aliment est un corps fragile et fortement dégradable. Comme pour la première œuvre présentée, *Collection d'Or Brun, Pousse ou Crève* est une pièce qui bouscule la définition ontologique de l'œuvre d'art quant à sa conservation et à sa pérennité. Elle n'a été jouée qu'une seule fois lors d'une présentation de Master 1, et a par la suite été détruite. Elle est une œuvre-événement, qui ne peut être activée par le regard seul, mais plutôt par la présence physique du spectateur. Entre objet artistique et objet potentiel de dégustation, cette œuvre peut susciter la faim et l'envie, alors que de l'interdiction de *la manger doit naître une réflexion sur l'image et la place de l'aliment dans nos vies contemporaines*.

La ligne industrielle dessinée, soulignée par la matité de la matière nourricière, suggère un geste artistique qui a pour ferme ambition de dépouiller la matière alimentaire industrielle, alors qu'elle peut faire image en soi. Enfin, le titre évocateur *Pousse ou Crève* fait ironiquement référence à l'état de fatigue auquel un aliment transformé/travaillé industriellement peut être soumis. Il est dénaturé, malmené, gustativement et qualitativement appauvri, et assujetti aux besoins massifs et grandissants comme c'est le cas pour le cacao¹⁹. En nous référant à des pratiques artistiques contemporaines

¹⁹ Cf Première partie : L'aliment en tant que support médiumnique, « Forme et image de l'aliment », p 11

comme celles de Michel Blazy, nous verrons que travailler l'aliment revient à travailler le vivant, soulevant ainsi au-delà des questions éthiques, des questions d'ordre fondamental vis-à-vis du contexte d'apparition de l'œuvre d'art.

TROISIEME SOUS-PARTIE

Travailler l'aliment

Les liens entre art et nourriture ne datent bien sûr pas d'hier. Outre la présence de l'aliment, ou plutôt, de l'image de l'aliment, dans les natures mortes classiques (dans lesquelles s'incarnait le caractère éphémère des êtres et des choses) il fallut attendre les années soixante-dix et leurs tentatives artistiques de rapprocher l'art de la vie pour que l'aliment puisse gagner une légitimité en tant que matériau artistique²⁰.

Des tableaux-pièges de Daniel Spoerri (icono.4) aux murs recouverts de purée de carotte de Michel Blazy (icono.5), en passant par les paquets d'épices d'Ernesto Neto (icono.7), depuis plus de quarante ans, il semblerait que la matière nourricière ait enfin pu être considérée comme support médiumnique et comme objet spirituel, à partir duquel une réflexion sur le vivant peut et *doit* être engagée. Mais travailler avec une matière vivante est un parti pris artistique qui remet en cause un certain nombre de paramètres intrinsèques de l'œuvre d'art, comme celui de sa pérennité ou encore celui de la position contemplative culturellement convoquée face à l'objet artistique.

²⁰Maurice Fréchuret, « Ordres et désordres de la nourriture », in *Hors d'œuvres : ordres et désordres de la nourriture*, Laurence Dreyfus, Maurice Fréchuret, Géraldine Girard-Fassier, Jonas Storsve, catalogue d'exposition, Bordeaux, Musée d'art contemporain (9 octobre 2004 au 13 février 2005), Fage Editions, Lyon, 2004

Premièrement, travailler avec la matière alimentaire suppose que *l'artiste travaille avec une matière instable qui n'est pas vouée à lui survivre*. Contrairement à des matériaux solides et durables comme le plastique, l'acier ou le bois (et bien d'autres encore), l'aliment est une matière caractérisée par sa fragilité et sa putrescibilité. Son processus de détérioration a d'ailleurs été historiquement assimilé à la finitude des êtres et des choses et représenté dans le fameux genre pictural de la nature morte. Natures mortes qui ont donc été peintes pour justement survivre aux aliments éphémères et leur conférer par ce biais une longévité extraordinaire.

Un artiste tel que Michel Blazy, véritable pionnier dans l'utilisation de la nourriture comme matériau artistique, a fait de son œuvre entière une recherche plastique autour de l'évolution du vivant. Pour l'artiste français, l'aliment constitue un *véritable support médiumnique* à travers lequel peut s'exprimer le passage de l'invisible au visible. Ces métamorphoses traduisent un parti pris qui va à l'encontre des caractéristiques essentielles de l'œuvre d'art, pérenne, et dont l'image est *a priori* figée dans le temps. La dimension exceptionnelle dans laquelle s'inscrivent ses créations est par ailleurs parfaitement assumée :

« Dans un monde de l'art dominé par la notion iconique de l'objet et sa formidable machine à plus-value, le travail de Michel Blazy constitue une exception salutaire. Il donne à voir un univers en constante transition,

impossible à inscrire de manière pérenne dans un quelconque système

esthétique²¹ (...) »

La matière alimentaire n'est pas un matériau classique qui peut assurer à l'œuvre une vie au-delà du moment de l'exposition. Même si nos œuvres ne sont pas appelées à évoluer, contrairement à celles de Michel Blazy, elles portent en elles les caractéristiques du vivant : fragiles, odorantes, *dégradables et dégradantes*. Et même si l'époque post-moderne entrevoit l'œuvre d'art comme le champ de toutes les possibilités, il faut admettre que d'un point de vue logistique, les œuvres alimentaires sont *à contre-courant des pratiques muséales usuellement admises et du système marchand qui permet à l'œuvre de circuler et de survivre*. Les questions que soulèvent les propositions artistiques de ce corpus suggèrent ainsi que notre priorité n'est pas la conservation de l'œuvre mais plutôt l'expérience de l'œuvre, vivante, et inscrite dans une démarche créative dont elle n'est pas l'unique finalité²².

Des œuvres comme *Pousse ou Crève I* (fig.3) ou *Pousse ou Crève II* (fig.4) sont des œuvres-événement qui nécessitent, à chaque exposition, une intervention artistique qui n'est donc pas reproductible comme certaines œuvres de Michel Blazy le sont, grâce à leurs protocoles (icono.6). Dans le cas de *Mur de Poils de*

²¹ Centre G. Pompidou, 2008, *Le Prix Marcel Duchamp 2008 : Michel Blazy - Stéphane Calais - Laurent Grasso - Didier Marcel*, catalogue d'exposition (Paris, Cour carré du Musée du Louvre, 23 au 26 octobre 2008, Un, Deux...Quatre Editions, Paris).

²² « Ainsi, l'œuvre d'art contemporaine ne se positionne-t-elle pas comme la terminaison du « processus créatif » (un « produit fini » à contempler), mais comme un site d'aiguillage, un portail, un générateur d'activités. » Nicolas Bourriaud, *Postproduction*, Dijon, Editions Les presses du réel, 2003, p. 11

Carotte, achetée par *les Abattoirs*, l'équipe muséale est habilitée à réaliser l'œuvre de l'artiste grâce au protocole, qui se substitue à l'œuvre dans son achat ainsi que dans sa mise en place.²³ Mais contrairement à cette œuvre de Michel Blazy²⁴, nos sculptures alimentaires sont des œuvres-événement qui ne s'adaptent ni à la conservation ni à la reproduction. Elles ne peuvent être réalisées qu'en amont d'une exposition et seront inmanquablement détruites à la fin de celle-ci puisqu'elles ne supportent pas la conservation et puisque notre propos n'engage pas la monstration de l'évolution du vivant. Pourquoi? Parce que dans le cadre de nos recherches plastiques, et à l'inverse de la décrépitude alimentaire des œuvres de Michel Blazy, il s'agit pour nous de garantir, dans l'expérience esthétique, la **vitalité** de l'aliment. Au-delà des idéologies marchandes dont il est le support médiumnique, il est selon nous primordial de le considérer, dans sa rencontre avec l'homme, comme un *corps depuis lequel émane une énergie ardente et pleine de vie*, et puisque rappelons-le, l'aliment représente avant tout un enjeu de survie pour le genre humain.

Et pourtant, dans une société où l'aliment ne possède une *présence objective* que trop discrète, dans une société où, au travers de l'image (et notamment de la peau industrielle), on éloigne physiquement et mentalement l'homme de sa nourriture, et enfin, dans une société où le vivant est intrinsèquement

²³ Source : Les Abattoirs [En ligne] Adresse URL <http://www.lesabattoirs.org/blog/des-histoires-doeuvres/michel-blazy-mur-de-poils-de-carotte-2000> (page consultée le 17/02/2015)

²⁴ Cf. le site des Abattoirs : « *Reproductible à l'envie, le principe est celui d'une œuvre qui n'a pas de forme intangible, son évolution aléatoire et variable s'adapte partout.* », idem

manipulé²⁵, il nous semblait alors urgent d'*interroger, au travers de nos œuvres, la rencontre entre deux corps vivants, celui de l'homme et celui de l'aliment*, dans le but de comprendre la capacité de ce dernier à faire image, au-delà des représentations, politiques et culturelles, qui s'incarnent au travers de lui.

A l'encontre de la logique commerciale de l'agro-industrie mondiale, et surtout à l'encontre de cette volonté humaine et insidieusement divine de proposer une accessibilité accrue à n'importe quelle denrée, à n'importe quelle saison, notre réflexion nous a donc conduit à une exploration du vivant et de son potentiel d'apparition et de présence physique, face au corps de l'homme. Grâce à la création plastique et au travers de nos œuvres-événements, nous proposons donc une rencontre pensée sur la vitalité de l'aliment, et motivée par l'idée d'un face à face plein d'énergie entre deux corps vivants et surtout, *plein de vie*. Au sein d'une expérience transsensorielle, les œuvres que nous présentons sont ainsi créées à partir de nourriture, matériau très spécifique qui, en tant que lien entre l'homme et la nature, possède des propriétés intrinsèques qui doivent être comprises et assimilées au cœur même du processus créatif. C'est donc en réfléchissant aux propriétés vivantes du corps de l'aliment, en comparaison avec des artistes tels qu'Eduardo Kac ou encore Wolfgang Laib, que la présente recherche se poursuit.

²⁵ Les OGM et l'ensemble des produits issus de la biotechnologie constituent un bouleversement de la structure chimique de l'aliment (et donc du vivant).

DEUXIEME PARTIE

L'aliment, ce corps vivant

Avertissement

Les propositions artistiques de ce corpus attestent du parti pris de notre pratique artistique : celui d'utiliser la matière alimentaire comme matériau privilégié de création. Pour comprendre les enjeux et le rôle des images qui pèsent sur les aliments du mangeur moderne, et pour questionner le contexte de rencontre entre le corps de l'aliment et le corps de l'homme dans notre société globalisée, travailler avec le matériau alimentaire s'est alors imposé à nous comme une évidence.

Nous affirmons que travailler l'aliment revient à travailler le vivant, puisqu'il est issu du sein nourricier de notre environnement et puisqu'il représente en soi le garant de notre propre vitalité. Ainsi, nous ne perdons jamais de vue qu'il doit être manipulé avec précaution, sagesse, éthique et retenue. Les enjeux actuels liés au secteur alimentaire constituent un problème à l'échelle mondiale (répartition des denrées, malnutrition, sous-nutrition, gaspillage...) ²⁶, ils motivent bien entendu notre réflexion et doivent impérativement nous empêcher de tomber dans l'excès, ou encore dans le gaspillage de la matière alimentaire pour la réalisation de nos œuvres. Mais

²⁶ Erwin Wagenhofer, *We feed the world*, film documentaire, 2007. Documentaire au sujet du désordre alimentaire mondial, traitant des problèmes inhérents à la consommation de masse.

malgré les enjeux vitaux qui planent sur l'aliment, nous ne pouvons faire l'impasse sur son utilisation comme matériau, puisque notre position artistique s'inscrit dans une volonté de sacraliser l'aliment en tant que corps vivant et de (re)créer la rencontre avec celui-ci. Ainsi, nos œuvres ont pour ambition de mettre en valeur ses caractéristiques (couleur, odeur, texture), dont l'énergie qui en émane doit être à l'origine, nous l'espérons, d'une expérience transsensorielle permettant une réflexion à la fois intime et politique chez le spectateur qui les regarde. La monstration de la substance alimentaire, détournée de son usage quotidien, constitue un des fondements majeurs de notre démarche et semble coïncider avec la théorie développée par Paul Ardenne dans Expérimenter le réel, art et réalité à la fin du XXe siècle :

« Si "réappropriation" il y a bien (de la vie mais au ras de la vie, des choses mais en vertu de la nature première des choses), c'est selon l'ordre sensitif, de façon épidermique, parce que le sentiment que quelque chose de précieux, contre toute attente, s'est perdu : le lien factuel, la présence élémentaire, le rapport sensible à la matière, l'"être là" nu et désossé²⁷. »

Travailler la matière alimentaire comme matériau de création permet ainsi de la montrer au-delà des images alimentaires qui l'entourent (dont il était question dans la première partie de ce mémoire) ; leur omniprésence dans

²⁷ Paul Ardenne, « Expérimenter le réel, art et réalité à la fin du XXe siècle » in *Pratiques contemporaines : L'art comme expérience*, Paul Ardenne, Pascal Beausse, Laurent Goumarre, Paris, Editions Dis Voir, 1999, p. 26

notre contemporanéité sonne l'urgence de s'y attarder et même de s'y plonger au sein d'une expérience qui convoque, en plus de la vue, le sens de l'odorat.

*Il est par ailleurs important de souligner que le **choix** des aliments constitue un parti pris artistique qui s'intègre profondément à notre processus créatif puisqu'il en est le point de départ. Le choix de l'aliment représente en effet la genèse de l'installation ou de la sculpture et selon les enjeux sociaux, politiques et culturels qui l'habitent, détermine en amont l'axe de réalisation plastique et formel de l'œuvre. Le choix de l'aliment est ainsi primordial puisque en tant qu'homme-mangeant, c'est-à-dire en tant qu'homme-pensant, l'artiste se sert de l'aliment comme médium, motivé par l'idée qu'il incarne fondamentalement un **défi créatif à relever, celui de travailler sur et avec lui, sans le gaspiller.***

Le travailler avec prudence donc, mais aussi avec une certaine lucidité sur le potentiel plastique et politique que chaque aliment porte en lui. L'utiliser à des fins artistiques, c'est accepter qu'il ne servira pas à nourrir physiquement un être vivant, mais qu'au-delà d'un jeu de mot douteux, il nourrira intellectuellement -nous l'espérons- celui qui le rencontrera au travers de nos œuvres. Au cœur de notre réflexion sur l'image et sur le corps de l'aliment, et sous le prisme de tous les enjeux politiques et environnementaux qui le traversent, le matériau alimentaire est le leitmotiv d'une pratique artistique qui trouve son énergie créatrice dans un fragile équilibre, entre générosité et précaution.

Dans un premier temps, notre choix s'est donc presque exclusivement porté sur des condiments qui, en tant qu'aliments secondaires, ne peuvent assurément pas constituer un repas à eux-seuls ou encore un apport nutritif suffisant. La poudre de cacao, le ras el hanout ou encore le paprika ne peuvent être consommés sans accompagnement consistant comme le lait pour l'un ou la viande pour les autres. Ils possèdent néanmoins, en tant qu'aliment, un historique d'images collectives ainsi que, dans le cas du chocolat, une forte présence visuelle dans nos sociétés qui a d'ailleurs été source d'inspiration pour notre pratique. Fortement connotés, ces aliments nous intéressent particulièrement pour leur puissance d'évocation ainsi que pour la force vitale qui sommeille en leur corps. Les pouvoirs rayonnants de leurs chairs sont ici utilisés pour provoquer une synesthésie, quand des qualités inhérentes à leur nature alimentaire (telles que la couleur, l'odeur ou la texture) font d'eux des supports à partir desquels l'imagination de chacun peut être mise à contribution.

L'incroyable vigueur propre à chaque entité vivante doit donc être mise au service d'une pédagogie douce et bienveillante. La démarche artistique que nous proposons vise ainsi la prise de conscience dans la plénitude, et se propose d'être la garante d'une rencontre dans laquelle le temps du face à face avec l'aliment contraste avec celui de nos modes de vie contemporains. L'acte de voir, de sentir et de ressentir l'aliment, doit en effet remettre en cause l'acte de manger, si intime, automatique et pourtant si politique. Les sens du spectateur sont ainsi requis pour créer la rencontre avec l'aliment en dehors du contexte de dégustation et au sein d'une expérience esthétique et

spirituelle, dans la tradition, nous le verrons, des œuvres d'un artiste comme Wolfgang Laib.

PREMIERE SOUS-PARTIE

Vivant et odorant

« Il était, depuis des années, habile dans la science du flair; il pensait que l'odorat pouvait éprouver des jouissances égales à celles de l'ouïe et de la vue, chaque sens étant susceptible, par suite d'une disposition naturelle et d'une érudite culture, de percevoir des impressions nouvelles, de les décupler, de les coordonner, d'en composer ce tout qui constitue une œuvre; et il n'était pas, en somme, plus anormal qu'un art existât, en dégageant d'odorants fluides, que d'autres, en détachant des ondes sonores, ou en frappant de rayons diversement colorés la rétine d'un œil²⁸. »

Joris-Karl Huysmans, *A Rebours*.

Comme énoncé dans le premier chapitre de notre recherche, Michel Blazy est un artiste contemporain français qui a su s'imposer dans le paysage artistique grâce à une réflexion subtile autour du vivant. En plaçant la vie et ses processus d'évolution au cœur de sa pratique, ses œuvres, comme des poésies de la dégradation, mettent bien souvent le spectateur face aux caractéristiques du vivant, dont l'odeur, en tant qu'émanation d'un corps en pleine évolution, fait partie. Même si, dans leur propos, les travaux de Michel Blazy ne font pas

²⁸ Joris-Karl Huysmans, *A rebours*, Paris, Editions Gallimard, 1993, p. 216

écho à notre réflexion, puisque les processus d'évolution de la nourriture ne rentrent pas dans notre champ de recherche, néanmoins, pour ce qui est de la rencontre entre le corps de l'homme et le corps de l'aliment, nous sommes évidemment redevable à nouveau de cet artiste, tant nos œuvres font également appel à un sens si peu convoqué dans le monde de l'art aujourd'hui : celui de l'odorat.

Des propositions artistiques telles que *Pousse ou Crève I* (fig.3) et *Pousse ou Crève II* (fig.4), ou encore *The Spice between I* (fig.6) et *The Spice between II* (fig.9), possèdent en effet une qualité que peu d'œuvres détiennent : elles sont odorantes. Cette spécificité sensible suggère encore une fois que travailler avec la nourriture revient à travailler avec des corps vivants, dont le contrôle des composants doit être pensé jusque dans le processus créatif de la pièce présentée. De plus, des œuvres comme *The Spice between I* (fig.6) et *The Spice between II* (fig.9), fortes de leurs deux kilogrammes d'épices, sont des installations *flairées, bien avant d'être regardées*, alors qu'au sein de cette correspondance entre les sens, il semblerait qu'il y ait plusieurs temps d'apparition de l'œuvre.

Au centre de notre recherche sur l'aliment en tant qu'image, et au cours de notre réalisation, une interrogation s'est alors imposée à nous quant aux capacités de l'aliment à faire image dans ses différents temps d'apparition. En entrant dans la salle d'exposition de l'installation, les spectateurs ont été happés par son odeur, s'interrogeant sur l'origine de ce qui parvenait à leurs narines. L'odeur est invisible, mais elle trace un chemin sensoriel vers l'œuvre

depuis laquelle elle navigue. Sensiblement rattachée à la nourriture, elle fait automatiquement appel à la mémoire et suppose que l'aliment *apparaît* chez le spectateur, bien avant que ses yeux se posent sur lui. Impulsée par l'olfaction alimentaire, reconnaissable en tant que telle, nous pensons que des images intérieures se dessinent inmanquablement chez le spectateur qui sent une odeur qu'il associe à la nourriture. *L'aliment possède ainsi ce pouvoir, en tant que corps vivant, de faire image sans être visible.* En se questionnant sur la provenance des effluves qui habitent la salle d'exposition, et dans un cheminement presque inconscient, l'odeur mène ainsi le spectateur vers l'installation, et c'est alors naturellement que, ralliée à la couleur de l'épice, l'odeur, en même temps que l'œuvre peuvent être identifiées.

L'interdiction usuelle de toucher -et dans le cas de nos objets alimentaires, de goûter- l'œuvre, l'odorat et la vue s'imposent donc comme les deux sens convoqués dans l'appréciation d'une installation réalisée à partir de nourriture, mais aussi dans la reconnaissance de l'aliment exposé. Les spectateurs se sont en effet penchés sur l'œuvre, attirés tant par l'odeur que la couleur, pour tenter de reconnaître, grâce à leurs dispositions sensibles, ce qui pouvait bien générer une odeur aussi forte. Dans l'article *Olfaction et création*, Agnès Foiret retraçant l'histoire de l'odorat dans l'œuvre d'art, explique que ce sens, boudé par la création moderne et contemporaine, est un champ d'exploration infini au même titre que la vue et que l'ouïe :

« On le voit, l'olfaction est un puissant analyseur du monde, elle est au corps ce qu'est l'intuition pour la pensée²⁹. »

C'est en effet cette idée d'*intuition* que nous avons voulu explorer dans les œuvres *The Spice Between Us* (fig.6, 9), et dans les temps d'apparition de l'aliment qu'elle détermine. L'odorat étant notre sens le plus affectif³⁰, l'odeur, convoquée avant la perception visuelle, ouvre un champ d'interrogations et de possibilités dans l'imaginaire du spectateur, dans un laps de temps qui varie selon le sujet. Il *suppose* qu'il va se retrouver face à une œuvre tout en se laissant guider vers une expérience sensible par la trace odorante, invisible de la nourriture. L'aliment, même s'il n'est pas encore perceptible à la vue, est un matériau vivant qui génère, dans sa rencontre avec le corps de l'homme, un cheminement autant physique que mental chez le spectateur. Physique, car le spectateur se déplace dans la salle d'exposition et se trouve investi d'une quête intime vers un objet qu'il n'a pas encore identifié. Mentale, car entre le temps de l'olfaction et le temps d'apparition de l'œuvre, sa mémoire est convoquée pour la reconnaissance de l'odeur et éventuellement son classement parmi les odeurs qu'il a déjà rencontrées. En discutant de l'installation expérimentale

²⁹Agnès Foiret, « Olfaction et création », in *Wikicréation*, Richard Conte, Bernard Darras, Christophe Genin, Institut ACTE UMR 8218, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne & CNRS, LabEx CAP, p.8

Source: Wikicréation [En ligne] Adresse URL:

http://www.wikicreation.fr/upload/agnes_foiret_fr.pdf?PHPSESSID=f97d6c8jitniam2d1c92nqe8b4

³⁰ Source : Museum des Sciences naturelles de Bruxelles [En ligne] Adresse URL : https://www.naturalsciences.be/sites/default/files/sensations_dossier_didac.pdf (page consultée le 16/04/2015)

Aroma Poetry d'Eduardo Kac (icono.8), maître du bio-art, Agnès Foiret souligne l'implication du sujet-regardant, ou plutôt du *sujet-sentant*, dans l'expérience d'une œuvre olfactive :

« L'inconscient cognitif, la mémoire opèrent des remises en contact instantanées, indépendantes du contrôle rationnel. Plus que tout autre sens, l'odeur implique la participation et l'expérience du sujet³¹. »

L'odeur, comme stimulant sensible, s'impose en effet au spectateur dès son entrée dans la salle d'exposition. Elle l'englobe d'un halo invisible dont il ne peut se débarrasser, à moins qu'il ne se bouche le nez. Dans le cadre d'une exposition collective, comme c'était le cas pour *The Spice between us I* (fig.6) et *The Spice between us II* (fig.9), elle peut même gêner les œuvres attenantes³². Contraint de faire face aux effluves alimentaires qui émanent du corps vivant exposé, l'odeur réveille chez le spectateur des souvenirs, et met en marche un système de classification personnelle. *Aroma Poetry* du bio artiste Eduardo Kac met particulièrement en relief le fait que l'odorat, en tant que trace invisible, est un sens qui touche au plus profond de lui-même le spectateur, tout en lui laissant un espace créatif et imaginaire qui lui est propre. Le livre, composé uniquement d'odeurs élaborées par l'artiste grâce à

³¹ Agnès Foiret, *ibid.*, p.14

³² Agnès Foiret, *idem* : « Une œuvre odorante est réellement active, elle est par nature expansive et on n'arrête pas son cours. »

Lors d'expositions collectives, la proximité de ces installations avec les œuvres attenantes ont suscité de vives réactions chez les artistes avec qui nous exposions, notamment lors de la troisième édition du Salon de l'Imprésenter au sein duquel il fut difficile d'imposer une place centrale à l'œuvre, tant son odeur était forte.

la nanotechnologie, est un ouvrage co-écrit entre le spectateur et l'artiste, tant l'activation de l'œuvre dépend du ressenti de chaque sujet-sentant.

L'aliment est ainsi un matériau vivant qui possède des qualités qui lui sont propres, dont l'odeur fait partie, variable selon sa nature et la quantité exposée. Comme un être vivant qui se meut sous les yeux et les narines du spectateur, **il peut faire image alors qu'il n'est même pas encore visible**. Son invisibilité odorante lui permet ainsi d'apparaître chez chaque sujet-sentant, sous des formes multiples, fantasmées et subjectives. Mais quand le corps de l'homme se retrouve face au corps de l'aliment, lorsque celui-ci devient tangible et palpable, comment laisser le corps de l'aliment faire image, au-delà de toutes les images alimentaires qui traversent notre quotidien?

DEUXIEME SOUS-PARTIE

La Texture

Poussière d'Aliment

« Et à Adam il dit : Parce que tu as écouté la voix de ta femme et que tu as mangé de l'arbre au sujet duquel je t'avais donné cet ordre : Tu n'en mangeras pas ! Le sol est maudit à cause de toi. Tu en tireras ta nourriture avec travail tous les jours de ta vie. Et il te produira des épines et des chardons et tu mangeras les plantes des champs. Tu mangeras ton pain à la sueur de ton visage jusqu'à ce que tu retournes à la terre, parce que c'est d'elle que tu as été tiré ; car tu es poussière et tu redeviendras poussière. »

Genèse, 3 :17-19

Cet extrait biblique fondamental, issu du texte fondateur de la *Genèse*, témoigne de l'importance théologique du péché originel -péché caractérisé par la dévoration du fruit défendu- dont dépendra toute la condition de l'homme. Jusque dans l'énoncé de la sentence divine, l'acte alimentaire est prépondérant, et solennellement porté par la répétition du mot « *manger* ». Il est à la fois la cause et l'effet du genre humain : parce qu'il a *mangé*, Adam ne *mangera* plus, ou du moins plus aussi facilement que dans le jardin d'Eden. Pour survivre, il doit se nourrir et pour se nourrir, il doit travailler, travailler la terre.

Qu'elle provienne des saintes paroles chrétiennes ou du rapport strictement intime entre l'homme et sa nourriture, la sacralisation de l'acte alimentaire est universelle et intemporelle. Car l'acte de manger est sans aucun doute l'acte le plus médiumnique qui soit, tant il représente un passage transitoire de la nature et ses forces vitalisantes, invisibles, vers l'homme qui les assimile. Un rapport primitif et réciproque s'établit depuis toujours entre le corps de l'homme, le corps de l'aliment et le corps de la terre, rapport dont l'acte de manger symbolise la rencontre physique, comme une transformation silencieuse de la chair du monde à la chair de l'homme.³³ Au cœur de cette assimilation mystérieuse, que Claude Fischler nomme le « principe d'incorporation³⁴ », l'aliment incarne fondamentalement le lien physique entre l'homme et son environnement, puisqu'il est un corps, vivant et médiumnique, au travers duquel le mangeur peut communier avec la nature.

A partir de cette forte corrélation entre l'homme, l'aliment et la terre nourricière, et dans le cadre de notre réflexion sur le problème de l'aliment en tant qu'image, notre choix pour la création de nos œuvres s'est alors porté sur des aliments à l'aspect poudreux, que nous avons pu travailler à même le sol. Au sol, l'aliment se propose comme un corps inerte sur lequel le spectateur peut se pencher, alors que, rehaussé par l'odeur et la couleur, il peut être

³³ « S'alimenter remplit deux fonctions principales qui sont contrôlées par le cerveau : le maintien de l'équilibre énergétique et les relations avec l'environnement. » Jean-Marie Bourre, in *La nouvelle diététique du cerveau*, « Le cerveau contrôle la prise alimentaire », Paris, Editions Odile Jacob, 2010, p.48

³⁴ Claude Fischler, « Le principe d'incorporation », in *L'Homnivore*, Paris, Editions Odile Jacobs, 2001, p.66

envisagé dans la problématique qu'est la nôtre : c'est-à-dire au-delà de l'aliment comme nourriture, mais plutôt comme objet qui s'inscrit entre le voir et le manger. Les condiments comme la poudre de cacao, les épices ou encore le sucre, possèdent une qualité plastique, celle de s'apparenter, dès lors qu'ils sont travaillés à même le sol, à de la poussière. Ainsi exploités dans les œuvres présentées, ils peuvent être compris dans la dynamique qui lie l'homme, la terre et la nourriture qu'elle délivre.

De plus, la poussière d'aliment fait immanquablement référence à la conception biblique du corps humain et de son passage sur terre : *l'homme est poussière et redeviendra poussière*. Travailler les condiments, qui se présentent bien souvent sous forme de poudre, revient à travailler la matière, pure et *a priori* dépourvue de forme. Car la poudre alimentaire, apparentée à la fois à l'aliment, à la nature et à l'homme, a pour principale qualité d'être i n f o r m e l l e. *Elle permet ainsi d'explorer la matière alimentaire, et surtout, le corps de l'aliment, **au-delà de toute image***.

Dans les œuvres *The Spice between us I* (fig.6) et *The Spice between us II* (fig.9), la poussière d'aliment, sous la forme d'un condiment, est plastiquement malléable et peut être travaillée au gré du geste artistique, permettant ainsi d'obtenir de subtiles modulations dans le recouvrement. En étalant la matière alimentaire au sol, il s'agissait donc de laisser la texture de l'aliment - dépourvue d'artifices- faire image, en tant que corps informe, et de permettre au spectateur une plongée contemplative dans les méandres de celle-ci. Seul reste de l'image industrielle, le pot contenant les épices que l'on achète en grande surface, et qui se trouve formellement écrasé par la masse de poussière

alimentaire qui l'entoure. Le cercle est par ailleurs une forme transculturelle, faisant bien entendu référence à l'infini, et invitant solennellement le spectateur à une pause contemplative.

Dans notre volonté de repenser la rencontre entre le corps de l'homme et le corps de l'aliment, il s'agissait ainsi de permettre à la matière alimentaire de s'exprimer au-delà de son corps industriel (*Pousse ou crève I* (fig.3) et *Pousse ou crève II* (fig.4)) et au-delà de toute image contemporaine qui l'emprisonnerait dans une fonction vitale (*Collection d'Or Brun* (fig.2)). Dans le cas d'œuvres comme *The Spice between us I* (fig.6) et *The Spice between us II* (fig.9), ou encore *Blanc comme neige* (fig.10), le matériau nourricier, travaillé à même le sol, agit donc comme un référent physique de la terre nourricière. Non sans rappeler la critique de Pierre Rahbi, déplorant nos modes de vie « *hors-sol*³⁵ », il s'étend comme une surface vivante contrastant avec le sol bitumeux qui le porte. Par ailleurs, notons que l'idée même de terre nourricière³⁶ est un concept vague, informe, d'une nature idéalisée et aujourd'hui tout à fait étranger à nos modes de vie. La terre nourricière à laquelle nous nous référons en travaillant les aliments au sol est un lieu

³⁵ Pierre Rahbi, « Vers la Sobriété heureuse », in *Vers la Sobriété heureuse*, Paris, Actes Sud, 2010, p.86

Dans son livre, l'auteur qualifie les modes de vie urbains d'« univers hors-sol ». A ceci, il ajoute en parlant de son expérience : « Nous voulions simplement vivre des biens tirés de la terre nourricière en même temps que de la nourriture immatérielle que la nature offre en abondance, sans autre contrepartie que notre satisfaction intérieure ».

³⁶ Cf notamment le poème de Lucrèce dans *De Rerum Natura*, Lucrèce, Virgile, Valérius Flaccus, Désiré Nisard (dir.), in *Oeuvres complètes*, Paris, Editions Firmin Didot frères, 1868, p.1

fantôme que l'homme occidental n'exploite plus pour sa survie, ne traverse plus pour récolter sa nourriture. La terre nourricière se trouve aujourd'hui incarnée par le supermarché, nouvel emblème du sein nourricier -dont il a été précédemment question dans la première partie de notre recherche- qui manifeste la victoire ultime de l'appât du gain et de la recherche du développement de la consommation.

Aussi, travailler la matière alimentaire à même le sol suppose un acte créatif qui engage, dans un premier temps, le corps de l'artiste. Travaillant penché, accroupi et selon les caractéristiques du lieu d'exposition (fig.6,9,10) nous proposons des œuvres *in situ* qui ne se réalisent qu'aux dépens d'un acte créatif unique. A chaque monstration, l'intervention artistique est singulière, quand l'œuvre, elle, est éphémère, puisque la matière alimentaire se dégrade, et puisque cette dégradation ne fait pas l'objet de notre propos comme c'est le cas pour les travaux de Michel Blazy³⁷.

Dans un second temps, comme elle admet un processus créatif qui engage le corps de l'artiste au plus près de la matière, la poussière d'aliment exposée au sol suppose une posture différente de la part du spectateur : il se penche à son tour sur le corps de l'aliment, attiré par ses propriétés vivantes. Cette rencontre impulsée par l'œuvre d'art permet encore une fois d'envisager l'aliment au-delà de l'acte alimentaire, et comme objet de réflexion sur lui-même. D'après ses qualités de corps vivant, que nous cherchons à exalter au

³⁷ Cf Première partie : L'aliment en tant que support médiumnique, « Travailler l'aliment », p. 30

travers de la matière alimentaire, informelle et brute, nous espérons pouvoir offrir au spectateur un moment de répit, au sein d'une expérience à la fois contemplative et méditative. Ce moment presque sacré place l'aliment non plus comme un corps uniquement voué à être mangé, mais plutôt comme un corps dont l'inévitable disparition dans l'autre de notre corps, ne doit pas nous faire oublier comment celui-ci est parvenu jusqu'à nous, quand les images qui lui sont habituellement attribuées, peuvent être susceptibles de moduler notre perception de celui-ci.

The Spice between us I et II sont des œuvres bien entendu redevables, tant d'un point de vue formel que philosophique, du travail d'un artiste que nous admirons particulièrement : Wolfgang Laib. En effet, Wolfgang Laib est un plasticien dont la philosophie et l'art de vivre nous inspirent beaucoup. Proche de la terre, il compose ses œuvres à partir de végétaux (parfois nourriciers) qu'il récolte, dans la nature environnante à son atelier, comme c'est le cas pour sa célèbre installation *Pollen from hazelnut* (icono.9). Ses œuvres, assurément puissantes (icono.9,10), invitent le spectateur à se plonger au cœur de la matière. Il se trouve ainsi impliqué dans une expérience spirituelle, qui autorise un regard profond et méditatif sur les éléments que nous délivre la nature et sur la place qu'ils occupent dans nos vies actuelles :

« Ce faisant, Wolfgang Laib prône un art qui est avant tout un mode d'éveil de la conscience par la voie de l'émotion, qui requiert de plus une participation physique et mentale du spectateur à l'avènement de l'œuvre, et enfin qui

*entraîne une communion sensible où, dans une sorte d'oubli de soi, le spectateur se fond en un tout à la fois particulier et universel*³⁸. »

Evidemment, nous envisageons l'art et les œuvres que nous produisons dans cette tradition contemplative. Nous pensons que l'aliment, en tant que source fondamentale de vie et comme restant ou relique naturel(le), peut et doit être sacralisé au sein d'une œuvre d'art et de l'expérience sensible dont elle est l'origine. Grâce à la matière pure, brute et poudreuse, référant à la fois à l'homme et à la terre, l'aliment change de statut, et n'est plus une denrée simplement comestible mais plutôt un objet métaphysique voire eschatologique, à partir duquel une réflexion sur l'acte alimentaire de chacun et la relation que nous entretenons avec les corps vivants que nous mangeons, doit être engagée.

³⁸ Guy Tosatto, Carré d'art, Musée d'art contemporain de Nîmes, 1999, *Ailleurs*, catalogue d'exposition, Nîmes, au carré d'art Musée d'art contemporain, mars-mai 1999, Editions Carré d'art Musée d'art contemporain de Nîmes, p.9

TROISIEME SOUS-PARTIE

La Couleur Vivante

« Les œuvres de pollen ont une présence extrêmement forte due, d'abord et sans aucun doute, au rayonnement lumineux qu'elles dégagent. Ce qui d'ailleurs intéresse Wolfgang Laib dans ce matériau, hormis qu'il soit issu directement de la nature, c'est l'adéquation inéluctable entre la couleur et la matière³⁹. »

Jean-Marc Avrilla

Qu'elle soit naturelle ou chimique, la couleur de l'aliment est un des éléments déterminants dans la rencontre entre le corps de l'homme et le corps de l'aliment. La couleur seule de certains aliments peut d'ailleurs suffire à susciter chez le mangeur une vive émotion. Le vert des légumes est un argument suffisant pour que les enfants décrètent de ne pas les manger. En gastronomie, véritable art qui pousse l'esthétisme alimentaire à son paroxysme, le visuel et la dynamique des couleurs importent presque autant que le goût. Composant leurs assiettes tels de véritables artistes, les chefs cuisiniers préparent des plats qui seront d'abord jugés sur leur esthétique. Ces plats doivent être visuellement agréables, ce qui souligne, encore une fois, l'importance de la perception dans l'acte alimentaire, puisque l'art de la cuisine

³⁹ Source : Interface art [En ligne] Adresse URL : <http://www.interface-art.com/spip/IMG/pdf/HO9.pdf> (page consultée le 13/05/2015)

en a fait un des principaux enjeux de sa pratique. Entre le manger et le voir, il semblerait bien que les chefs cuisiniers, dans l'artisanat qui est le leur, cherchent à explorer les tenants d'une certaine *communication entre les sens*, qui se trouve être un des axes essentiels de notre réflexion artistique.

La couleur alimentaire est donc une des propriétés de l'aliment à partir de laquelle l'homme peut se plonger visuellement dans la nourriture. *Toutes les couleurs sont dans la nature*, et nous nous servons allègrement, dans le cadre de notre pratique artistique, des coloris que chaque aliment peut nous offrir. La palette nourricière est large et nous puisons en elle comme un peintre puiserait dans ses pigments, sans oublier qu'il existe par ailleurs, une large gamme de couleurs artificielles propres aux pigments alimentaires.

Des œuvres telles que *The Spice between us I* (fig.6) et *The Spice between us II* (fig.9), réalisées à partir d'épices (ras el hanut, paprika), sont donc des invitations sensorielles à se plonger dans la puissance colorée de l'aliment. Esthétiquement, ces œuvres (tout comme *Pousse ou crève I* (fig.3) et *Pousse ou Crève II* (fig.4) semblent par ailleurs proches des célèbres sculptures sérielles *1000 names* (icono.11) d'Anish Kapoor, réalisées à partir de pigments purs. Au-delà de la ressemblance formelle, nous avons appris *a posteriori* que Kapoor s'était inspiré de la diversité colorée des marchés aux épices indiens. Notre pratique artistique rencontre ainsi celle de Kapoor à rebours de son processus créatif⁴⁰. Nous sommes évidemment redevable de

⁴⁰ Soko Phay-Vakalis, « La spiritualisation de la matière chez Anish Kapoor »

l'esthétique de l'artiste anglo-indien, tant ses œuvres sont marquées par une conviction spirituelle, celle que le corps doit transcender ses propres limites pour explorer l'épaisseur du monde. Et selon le critique Soko Phay-Vakalis, l'intérêt de Kapoor pour le pigment s'inscrit au sein de ses recherches artistiques sur la sacralisation de la matière, ainsi que sur son pouvoir transcendantal, ce qui n'est pas sans faire écho à nos propres recherches autour de l'aliment en tant que support médiumnique :

« Ainsi, la beauté radicale de ces formes vient de ce qu'elles se situent entre un état de nature et un état de prodigieuse culture⁴¹. »

L'aliment peut aussi être un matériau artistique qui, comme le pigment dont il est ci-dessus question, se situe dans cet entre-deux prolifique : il est culturellement très marqué et possède des qualités naturelles, en tant que corps vivant, dont la couleur fait partie. Mais dépassant la seule aspiration de Kapoor à créer une transcendance corporelle chez le spectateur vers la matière, *1000 names* (icono.11) est une série qui nous questionne quant à la capacité de l'œuvre d'art de pouvoir offrir une *expérience transsensorielle*, ici, chez Kapoor, entre le voir et le toucher.

Source : Art absolument [En ligne] Adresse

URL : <http://media.artabsolument.com/pdf/article/22607.pdf> (page consultée le 1/04/2015)

⁴¹ Soko Phay-Vakalis, *Ibid.*

L'aliment est une matière vivante qui permet justement d'impulser de réelles liaisons entre les sens. Et au-delà des seuls liens qui s'établissent entre la vue et le toucher dans les sculptures de Kapoor, l'aliment permet l'exploration d'au moins deux rapports transsensoriels supplémentaires ; ceux de l'odorat et du goût. De la puissance colorée du ras el hanut (ou encore du paprika) et de la communication entre les sens que nos œuvres cherchent à établir, il nous a alors semblé important d'essayer de comprendre si la perception d'une couleur alimentaire, de par les sens qu'elles convoquent insidieusement, pouvait être différente de la perception d'une couleur simplement pure, apposée sur un objet inanimé comme c'est le cas dans les œuvres *1000 names*.

Après des siècles de réflexions sur la vaste question de la perception des couleurs, il semblerait que le débat soit toujours ouvert entre les différentes approches philosophiques⁴², physiques et théoriques qui le nourrissent : la couleur est-elle une propriété intrinsèque à un objet, une disposition subjective détenue par un sujet ou encore, pour reprendre les mots de Claude Romano, philosophe et auteur de *De la Couleur*, « une rencontre entre un regard et un objet⁴³ » ?

⁴² La question de déterminer si la vision de la couleur est purement objective ou purement subjective traverse plusieurs siècles de débats scientifiques et philosophiques. Les théories de Descartes, de Galilée et de Locke ont ainsi été débattues par Goethe puis Schopenhauer. Les débats sont toujours alimentés aujourd'hui par de nouveaux travaux scientifiques. Cf. Claude Romano, *De la couleur*, Paris, Editions de la Transparence, 2010

⁴³ Nicolas Berger, *Les Nouveaux Chemins de la Connaissance*, émission diffusée le 7/01/2013, France Culture, Interview de Claude Romano, Source : France Culture, [En ligne] Adresse URL : <http://www.franceculture.fr/personne-claude-romano.html> (page consultée le 10/04/2015)

A partir de ces questions établies, notre réflexion artistique nous pousse vers une réflexion autour de la couleur alimentaire, en tant que *couleur vivante*. Certaines études scientifiques démontreraient qu'il existe des liens entre la perception d'une couleur et le fait qu'elle soit l'objet d'un enjeu vital. Nous pouvons alors nous demander, à travers le prisme de nos œuvres, si la perception de la couleur de l'aliment pourrait être renforcée par la communication des sens entre eux? La couleur du mangé ferait-elle l'objet d'une reconnaissance spécifique, alors nuancée par une synesthésie chez le sujet qui la perçoit ?

Selon certaines théories, la perception de la couleur pourrait bien être intrinsèquement liée à la relation des êtres à leur environnement. On parlerait alors d'une « *perception écologique* », concept que l'on doit à James J. Gibson, sociologue anglais et auteur du livre *Pour une approche écologique de la perception visuelle*, redécouvert et traduit en français en 2014.

Dans la postface, écrite par Claude Romano, il nous est expliqué que l'approche écologique de la couleur se différencie à la fois des conceptions phénoménologiques de la perception ainsi que de la classique dichotomie qui sépare l'objet perçu du sujet : en effet, la théorie de Gibson opte pour une relation fondamentale et interdépendante de l'être vivant à son environnement. La perception des objets issus de cet environnement apparaîtrait au sujet sans intermédiaire ni analyse, mais seraient directement reçus comme des informations à caractère *vital*, ou de ce que Romano nomme dans sa préface des « *significations de niveau écologique* ». En effet dit Romano,

la perception serait orientée selon Gibson par rapport aux besoins physiologiques de l'être vivant. Claude Romano parle justement de la perception du « fruit qui se détache du feuillage [et] apparaît d'emblée comme " comestible "⁴⁴ ». Certains animaux auraient même développé la vision d'une couleur pour répondre à des besoins physiologiques⁴⁵.

Ces réflexions autour d'une *approche écologique de la perception* nous pousse à envisager la couleur alimentaire indépendamment de la perception des couleurs propres aux objets non vitaux et inanimés. La couleur alimentaire, en tant que couleur portée par un corps vivant (l'aliment) serait ainsi l'objet d'une perception qui renvoie au besoin, voire à la survie. Au cœur de notre réflexion, entre le voir et le manger, la couleur alimentaire, comme qualité intrinsèque d'un corps comestible, pourrait alors directement être perçue comme une « *signification vitale* », d'après l'expression de Gibson.

La couleur alimentaire, telle qu'elle est mise à profit dans *The Spice between us I* (fig.6) et *The Spice between us II* (fig.9), doit sans aucun doute bénéficier d'un statut particulier pour le spectateur, puisqu'elle s'adresse au mangeur qui sommeille en lui.

En s'appuyant sur cette communication des sens ainsi que sur la thèse écologique de Gibson, se pourrait-il que la couleur, ajoutée à l'odeur qui émane

⁴⁴ Romano, Claude, « Postface », in Gibson, James J., *Pour une approche écologique de la couleur*, Bellevaux, Editions Dehors, 2014, p 500

⁴⁵ Nicolas Berger, *Les Nouveaux Chemins de la Connaissance*, émission diffusée le 7/01/2013, France Culture, Interview de Claude Romano, Source : France Culture, [En ligne] Adresse URL : <http://www.franceculture.fr/personne-claude-romano.html> (page consultée le 10/04/2015)

des corps vivants que nous exposons, puisse être perçue autrement, c'est-à-dire non pas comme une couleur esthétique d'un objet inanimé mais pour sa qualité de propriété du vivant ?

Dans cette partie, nous avons ainsi pu affirmer que la matière alimentaire n'est pas un matériau de création comme les autres, puisqu'elle appartient au domaine du vivant. Elle est sans aucun doute un matériau qui *vit*, autant sous la main de l'artiste que sous les yeux (et les narines) du spectateur. En tant que substance qui appelle à la synesthésie, elle ne répond pas aux conservations et aux modes de présentations classiques de l'œuvre d'art. Odorante, elle permet de créer des images chez le spectateur bien avant sa rencontre avec l'œuvre. Texturée, nous l'avons travaillée grâce à l'utilisation de condiments : leur aspect informe nous a permis de nous libérer des images alimentaires qui gravitent autour de l'aliment contemporain, alors que les paysages libres que nous proposons dans nos sculptures encouragent le spectateur à se plonger dans la substance alimentaire, sans oublier qu'au sol, la matière agit comme un puissant référent à la terre nourricière. Enfin, la matière alimentaire nous a fasciné pour sa puissance colorée : ses propriétés intrinsèques de couleur liée à un enjeu vital, feraient l'objet d'une perception spécifique, que nous continuerons à explorer dans nos prochaines œuvres.

Mais dans quelle mesure l'aliment est-il habité par la vie ? Sous prétexte qu'ils nous nourrissent, tous les aliments sont-ils égaux face à leur pouvoir de nutrition, c'est-à-dire face à leur pouvoir vitalisant ? Quel rôle joue l'apparence

de l'aliment dans la relation qui le lie à l'homme, cette relation complexe initiée par une rencontre visuelle précédant la rencontre physique entre le corps de l'homme et le corps de l'aliment ?

TROISIEME PARTIE

De la communion visuelle

dans l'Invisible alimentaire

« [...] des aliments infectes au goût étrange, n'était-ce pas un signe que l'ordre naturel des choses était violé. Pourquoi avait-il du mal à supporter sa vie actuelle, si ce n'est qu'il y avait une sorte de souvenir ancestral d'une époque où tout était différent ? »

George Orwell, 1984

Avant chaque bouchée, nous envisageons, grâce à nos sens, la nourriture comme un corps étranger avec lequel nous ne ferons plus qu'un. De tous les sens, la perception qui précède l'acte de manger joue un rôle déterminant dans notre relation à la nourriture, tant elle permet à l'homme de se projeter dans le corps de l'aliment qu'il s'apprête à manger. Au cœur de cette appréciation visuelle, plusieurs paramètres, dont nous avons déjà discuté précédemment, entrent en jeu ; en admettant que chaque aliment est un support médiumnique marqué par des images (culturelles, sociétales...) qui le précèdent, et en admettant que chaque corps alimentaire fait image *en soi*, selon ses propres qualités de corps vivant, notre champ d'exploration poétique et artistique s'ouvre désormais à la relation qui unit l'homme à l'aliment qu'il ingère. De la main à la bouche, cette relation se condense dans un face-à-face entre le corps de l'homme et le corps de l'aliment alors que celui-ci n'est que le support d'une projection métaphysique de *l'homme en son aliment*.

Dans cette dernière partie, et dans le cadre de notre recherche, c'est donc le moment de l'*examen visuel* dont l'aliment fait l'objet avant chaque dégustation qui sera au centre de notre réflexion et sur lequel les œuvres de ce mémoire veulent agir. Car l'aspiration de nos actes artistiques réside foncièrement dans cette volonté de repenser ce face-à-face entre le corps de l'homme et le corps de l'aliment, au-delà de l'acte alimentaire pur, en prenant en considération l'invisibilité propre aux transformations du corps mais aussi propre à l'aliment en lui-même.

Dans le laps de temps tout à fait variable qu'offre usuellement l'examen visuel, l'aliment est un corps qui fait à la fois image comme un corps culturel et comestible, mais aussi comme un corps singulier qui souffre d'une image subjective chez chaque mangeur. L'aliment serait le prisme d'un ensemble de représentations propres à chaque mangeur et à partir duquel la mémoire individuelle peut s'exercer, alors que le moment de son examen visuel est sans aucun doute caractérisé par un aller-retour intime entre *ce que je sais de l'aliment* et *comment il m'apparaît*. L'acte alimentaire est donc un acte subjectif et fondamentalement problématique, au travers duquel l'homme peut bien souvent se retrouver face à des questions sans réponses, puisqu'il faut à présent considérer l'aliment comme un corps énigmatique bien souvent transformé à une échelle qui n'est pas perceptible à l'œil humain. Le mangeur d'aujourd'hui, forcé de constater qu'il est arbitrairement mis à l'écart des chaînes de production et de transformation alimentaires, se retrouve face à des aliments qui ne peuvent être *uniquement pensés que d'après leur*

apparence.

Alors que l'homme rencontre à distance l'aliment, dans une relation que nous qualifierons de métaphysique, nous nommerons *communion* ⁴⁶ *visuelle*, l'instant silencieux où l'homme e n v i s a g e, et même d é v i s a g e, l'aliment comme un corps avec lequel il s'apprête à ne faire qu'un. Cet instant, parfois inconscient, parfois réfléchi, est un moment clé qui marque un passage du visible à l'invisible, de l'aliment comme image tangible, à l'aliment comme image fantasmée. Cette image doit par ailleurs être considérée dans la contemporanéité du mangeur, c'est-à-dire selon les problèmes de *transparence et d'apparence* de l'aliment à l'heure des transformations chimiques que beaucoup d'aliments subissent. Car dans cette relation intime et mystérieuse qui s'établit entre le mangeur et le mangé, c'est bien la question de l'invisible alimentaire qui touche, inconsciemment ou non, chaque mangeur d'aujourd'hui.

Comment devenons-nous ce que l'on mange? Comment ces corps étrangers s'intègrent-ils, au-delà de notre corps, à notre être? Comment l'homme

⁴⁶ Communion " (...) : a) une dimension transindividuelle de communauté, impliquant les notions de partage, d'échange, de réunion, de témoignage, de service, de don, de convivialité; b) une dimension surindividuelle d'union personnelle, impliquant les notions de présence, de participation, de fusion avec le divin, d'adoration, d'accomplissement, d'unicité.

Loin de se contredire, ces deux dimensions de l'acte de communion se renforcent et se complètent l'une l'autre, dans une expérience de l'être comme présence ineffable, où se rejoignent l'intime et le commun, l'unique et le pluriel, le même et l'autre." *Dictionnaire de la théologie chrétienne*, (préface de Jacques Duquesne), Encyclopédie universalis, Paris, Albin Michel, 1998 p. 222

communie-t-il à distance avec l'aliment? L'apparence de l'aliment est-elle transparente vis-à-vis de son contenu?

Dans un premier temps, nous explorerons les tenants de cette *communion visuelle*, inhérente à chaque acte alimentaire. Nous essayerons de comprendre en quoi cette inspection visuelle de la nourriture s'avère être un rituel de passage pour chaque mangeur, dans lequel il prend conscience de son corps-mangeant et donc de son être-pensant. Dans un second temps, nous discuterons du problème de la transformation invisible de l'aliment sur le corps qui l'ingère. Cet embrassement corporel silencieux et imperceptible, suppose que le mangeur envisage les effets du mangé, quand l'apparence de la nourriture, à l'ère des transformations chimiques alimentaires, masque bien souvent la réalité biologique de l'aliment.

Enfin, après nous être intéressé aux qualités intrinsèques des aliments dits vivants, nous nous sommes interrogé sur l'utilisation, dans nos œuvres, d'aliments chimiques, factices, et dont la vie semble avoir quitté le corps. Alors que précaution et attention étaient systématiquement portées envers la matière alimentaire noble, nous avons, *a contrario*, cherché à explorer, dans une pratique éphémère, les aliments factices et dépourvus de vie. A la fin de cet article, nous verrons ainsi qu'un aliment comme l'aspartame, mondialement distribué, est consommé pour son pouvoir sucré alors qu'il est tout à fait dépourvu des propriétés du sucre, malgré sa forte ressemblance avec ce dernier.

Ce paradoxe, entre une esthétique de la vie et une diététique morbide, nous a particulièrement intéressé: l'aliment bon à voir n'est pas forcément bon à

manger, alors que ses qualités esthétiques sont proportionnellement inverses à ses qualités nutritives.

PREMIERE SOUS-PARTIE

La Communion Visuelle

Je mange donc je suis

(ce que je mange)

Un acte aussi vital et universel que celui de manger suppose que chaque homme possède en lui un rapport différent à la nourriture. Néanmoins, au-delà de ce lieu commun, ces rapports singuliers peuvent se cristalliser autour d'un axiome : peu importe ce que nous mangeons, *nous devenons ce que nous mangeons.*

L'examen visuel de la nourriture implique incontestablement une projection du sujet dans le futur, dans l'*être infiniment métamorphosé* qu'il incarnera après l'ingestion de la nourriture. Le moment du face à face entre le corps de l'homme et le corps de l'aliment est ainsi bâti sur une projection personnelle de l'homme dans l'aliment, s'interrogeant sur le devenir de l'aliment dans son propre corps. Cet embrassement à distance est le moteur d'une réflexion autocentrée où l'homme prend alors conscience de son être, au travers des mécanismes de transformations silencieuses qu'implique l'acte alimentaire. C'est ce moment précis, sous l'emprise de l'aliment qui devient l'homme, par l'homme, que nous cherchons à explorer dans l'œuvre qui suit, grâce à une révision poétique du *cogito ergo sum* cartésien:

Je pense donc je suis-

///

Je mange donc je suis

Comme le montre le sociologue Claude Fischler dans son ouvrage de référence *L'Homnivore*, l'acte de manger est un acte marqué par *l'intime*. En effet, l'aliment, produit extérieur à notre corps, s'apprête à y entrer, à communier avec celui-ci dans une destruction aussi muette que totale. Mais c'est sans aucun doute au sein de cette action aussi inconsciente que conséquente, que l'homme peut prendre conscience de tout son être et des transformations *in vivo* qu'il administre à son propre corps, d'où le caractère métaphysique, et nous l'affirmons, de l'acte de manger.

La nourriture possède une réalité physique que nous rencontrons grâce à nos sens avant chaque dégustation. L'aliment, en tant que corps étranger avec lequel nous ne ferons plus qu'un, fait l'objet d'un examen d'ordre olfactif, tactile, mais surtout d'ordre *visuel*. L'aliment fait image, en soi, alors que l'acte perceptif précède irrémédiablement l'acte de manger. Ce premier rapport, que nous appelons *communion visuelle*, est le point de départ des représentations qui vont accompagner l'imaginaire du mangeur pendant sa dégustation et sans aucun doute tout au long de sa vie, au point de créer et d'alimenter une mémoire alimentaire propre à chaque mangeur et à chaque aliment.

Cette première rencontre, bâtie sur le regard, précède la communion physique

entre soi et la nourriture, et semble autant symbolique que révélatrice du rapport de l'individu-mangeant avec la nourriture qu'il ingère. C'est ce que Matty Chiva nomme le « *problème de perception identificatoire*⁴⁷ ». D'après le sociologue, entre le *mangeur et le mangé*, se glisserait une relation complexe basée sur l'identification et la reconnaissance. D'une part, le mangeur est caractérisé par sa culture et ses habitudes alimentaires, d'autre part, l'aliment n'acquiert son identité qu'*aux travers des yeux du mangeur* : d'après son aspect sensible, perçu par le mangeur, mais aussi d'après l'idée que le mangeur se fait de l'aliment. Autrement dit, avant même que le mangeur et le mangé ne se rencontrent physiquement, avant même que le mangé ne *devienne* le mangeur, la nourriture se voit accréditée d'un ensemble de représentations culturelles (parfois même cultuelles), imaginaires et personnelles, projetées par *un être mangeant, autrement dit par un être pensant*. L'aliment fait ainsi image aux yeux du mangeur, dans une dialectique complexe entre le mangeur et ses images personnelles et les représentations culturelles propres à chaque aliment.

L'installation *Comedo Ergo Sum* (fig.7) cherche donc à questionner ce rituel universel et singulier, ce moment clé de l'examen visuel où chaque homme envisage intellectuellement la nourriture qu'il s'apprête à déguster, tout en imaginant l'influence de celle-ci sur son organisme. La communion visuelle, telle que nous la concevons, se manifeste au travers d'une œuvre qui,

⁴⁷ Matty Chiva, « Le mangeur et le mangé, la complexité d'une relation fondamentale », in *Identité des mangeurs, images des aliments*, Ismène Giachetti (coord.), Paris, Editions Polytechnica, 1996, p.17

contrairement aux autres œuvres de ce corpus, n'est pas faite à partir de nourriture, puisque dans ce cas précis il était alors question de travailler sur la relation métaphysique qui concerne chaque homme-mangeant:

« On comprend enfin que les espèces naturelles ne sont pas choisies parce que "bonnes à manger" mais parce que "bonnes à penser"⁴⁸. »

L'analogie entre penser et manger, établie par le célèbre sociologue Claude Lévi Strauss est ici plastiquement repensée. Dans notre réflexion artistique, nous l'avons mise en relation, en pratique et en théorie, avec la fameuse maxime cartésienne, puisque dès lors que l'homme prend conscience de son *corps mangeant*, il prend aussitôt conscience de son *corps vivant*.

Comedo Ergo Sum (fig.7)

La fusion du miroir et de l'assiette (traditionnellement circulaire en Occident) nous a permis d'opérer un rapprochement d'ordre sémantique : l'acte de manger et l'acte de voir sont ici convoqués et *plastiquement* mis en relation. L'assiette est accrochée au mur, les couverts et la serviette posés sur une table, sur le côté, ce qui permet au spectateur de pressentir notre réflexion autour de la *communion visuelle* et des liens fondamentaux qui s'établissent entre le voir et le manger. Le spectateur se mire dans l'assiette, dépourvue

⁴⁸ Claude Lévi-Strauss, *Le Totémisme aujourd'hui*, Paris, Editions PUF, 1962, p. 132

d'aliments, ainsi remplacés par le reflet de son visage. Cette œuvre revêt un caractère poétique et philosophique (contrairement aux autres œuvres de ce corpus, plus sensorielles et réalisées à partir de nourriture) et cherche à cristalliser toute les interrogations qui habitent, inconsciemment ou non, l'homme face à ce qu'il va ingérer, face au mangé avec lequel il s'apprête à communier. Le mangé *devient* le mangeur, mais alors que la communion visuelle représente la dernière apparition tangible de l'aliment, comment le mangeur perçoit-il sa communion physique avec l'aliment, alors que les transformations *in vivo* de l'aliment sur son corps sont insaisissables?

DEUXIEME SOUS-PARTIE

L'acte de manger

Une métamorphose invisible

En examinant la nourriture que nous allons ingérer, nous sommes déjà liés à elle, dans une réflexion autocentrée, et presque sacrale, d'où cette appellation de *communion visuelle*. Aux yeux du mangeur, les aliments incarnent une image culturellement construite et différemment assimilée par chaque individu, selon sa culture, ses croyances ou ses affects. Dans cette image, et dans la matière alimentaire même, le mangeur se projette silencieusement et peut anticiper, inconsciemment ou non, les transformations silencieuses que la prise alimentaire induit. C'est le moment de la communion visuelle qui permet à l'homme d'entrevoir une dernière fois l'aliment et d'imaginer à partir de cette image les effets positifs ou négatifs que son ingestion et sa digestion produiront sur son corps. L'aliment, vecteur d'énergie, s'engouffre dans la bouche de *l'homme qui détruit sa matière mais pas son image*.

Le célèbre passage biblique de *la Cène*, dont l'histoire de l'art nous offre moult représentations depuis des siècles, de Léonard de Vinci à Hiroshi Sugimoto⁴⁹, nous a par ailleurs inspirés pour mettre en relief le caractère rituel, sacralisant et surtout invisible de l'acte alimentaire. A partir des aliments que nous envisageons déjà comme partie intégrante de nous-mêmes, lors du moment clé de la communion visuelle, il nous a alors semblé judicieux de

⁴⁹ Jean-Jacques Aillagon (dir.), *Le Festin de l'Art*, Paris, Editions Liénart, 2014

reprendre, avec une modification temporelle, les paroles christiques :

*Ceci **s e r a** mon corps*

L'aliment ne possédant d'identité qu'au travers des yeux du mangeur, il ne s'agit évidemment pas de communier avec le christ, mais avec soi, ou plutôt avec *l'idée d'un futur soi*, au travers de l'aliment. Alors que le mangé deviendra le mangeur, la communion visuelle est un moment sacralisant, au sein duquel l'aliment devient un objet sur lequel le mangeur se projette, car le devenir de son propre corps en dépend. Une prise de conscience, aussi fulgurante que profonde, permet donc au mangeur d'entrevoir les qualités supposées de la nourriture qu'il ingère, c'est-à-dire l'image de son impact potentiel sur son propre corps. C'est ainsi que, dans l'imaginaire collectif, le fruit est réputé bon pour la santé alors que le gras est automatiquement assimilé à des effets négatifs comme le surpoids ou les risques de maladies.

Cependant, le mangeur ne contrôle que la prise alimentaire (choix de l'heure, du contexte, de l'aliment...), alors que son corps opère une métamorphose qu'il ne peut ni voir ni envisager objectivement. L'acte de manger s'apparente ainsi toujours au *mystère*. Ce que Claude Fischler nomme le « principe d'incorporation⁵⁰ », et que précède, selon notre démonstration, le moment de la communion visuelle, suppose que ce processus énigmatique relève sans aucun

⁵⁰ Claude Fischler, Le principe d'incorporation, in Les Fonctions du culinaire, in « Le Mangeur Eternel », in *L'Homnivore*, Paris, Editions Odile Jacobs, 2001 p.66

doute de l'invisible :

« L'aliment absorbé nous modifie de l'intérieur. C'est du moins la représentation que se construit l'esprit humain : ce qui est incorporé est réputé modifier l'état de l'organisme, sa nature, son identité⁵¹. »

Le sociologue, dans son explication du principe d'incorporation, admet que cette transformation se déroule à *l'intérieur*, c'est-à-dire qu'elle n'est pas visible par l'homme et qu'elle est ainsi sujette à de nombreux fantasmes. Alors que cette métamorphose s'opère *en lui*, elle est paradoxalement insaisissable et nourrit un questionnement au sein duquel l'homme prend conscience des limites de sa perception et de son contrôle de lui-même. Notons que de nombreuses études scientifiques récentes s'intéressent de très près au rôle du ventre et de la digestion dans notre fonctionnement biologique. Aussi étonnant que cela puisse paraître, nous détenons près de deux cent millions de neurones le long de notre tube digestif⁵², quand certains scientifiques placent le ventre au cœur de leurs recherches, portant une attention particulière aux liens possibles entre le ventre et le cerveau. Ils tentent de prouver que notre encéphale se serait développé tant en volume qu'en complexité pour subvenir au besoin de l'organe digestif. Du point de vue de l'évolution, le ventre ne serait donc pas le deuxième mais plutôt le premier cerveau.-

⁵¹ Ibid

⁵² Fabrice Papillon, Héloïse Rambert, *Le ventre notre deuxième cerveau*, Paris, Editions Tallandier, 2014, p.22

Alors que manger est un acte vital qui a pour caractéristique essentielle de lier l'extérieur à l'intérieur, le dehors au dedans, alors que les métamorphoses de la nourriture et de l'homme sont réciproques et invisibles, ces mystères intimes qui confrontent l'homme aux limites de la perception de son propre corps sembleraient avoir suscité l'intérêt d'un artiste tel que Gilles Barbier.

Dans son œuvre *Aaaaaah* (icono.3), il met en scène un de ses nombreux clones. Allongé sur une table (médicale?), le corps est disséqué et laisse planer au-dessus de lui l'organe digestif, figé et exacerbé. Comme une entité vivante et indépendante du corps qui devrait le porter, l'organe digestif s'élève au-dessus du clone alors que l'estomac vient embrasser la bouche. Etrange dialogue entre le dehors et le dedans. Nous savons par ailleurs que l'artiste Gilles Barbier est assurément fasciné par la multiplicité du moi, et notamment du moi-consommateur. Indépendamment de la volonté du mangeur, le ventre est un cerveau actif et silencieux, qui opère des transformations du corps qui ne peuvent qu'être pressenties, mais jamais observées.

Car sans des moyens scientifiques faisant appel à la technologie, nous ne sommes pas en mesure de voir notre système digestif à l'œuvre, *in vivo*. Nous ne pouvons qu'*imaginer* ces processus de transformation, dans le cadre d'une réflexion motivée par des représentations personnelles, souvent emblématiques de notre rapport à la nourriture. Dans l'imaginaire commun, le système digestif est souvent apparenté à la forme d'un tuyau, duquel la transformation de la nourriture peut s'opérer. Cette représentation populaire du tuyau mécanique dans lequel passe la nourriture -bien souvent reprises

dans les dessins et les installations de Gilles Barbier-, montre que l'acte alimentaire appartient au domaine de l'invisible, de l'énigme intime, caractérisée par un processus de *métamorphose réciproque* : d'une part, le système digestif transforme les aliments qui deviennent, en fin de processus, des excréments; d'autre part, d'après cette transformation, le corps se transforme à son tour, en recevant les qualités nutritives des aliments, desquels dépendront en partie le bien-être et la santé de celui-ci :

« *L'homme est assimilé aux qualités prêtées aux aliments. En incorporant la nourriture, le mangeur s'incorpore en elle*⁵³. »-

Cette *métamorphose réciproque*, cette influence mutuelle du *mangeur et du mangé*, a été le moteur d'*Autoportrait Hors Saison* (fig.8). Largement pressenti au seizième siècle par le fameux peintre, Arcimboldo, le célèbre adage *nous devenons ce que nous mangeons* nous a ici inspirés pour rendre hommage au peintre des saisons.

Cette œuvre éphémère est réalisée à base de fruits et de légumes. Dans le cadre de nos recherches entre le voir et le manger, l'étude des tableaux d'Arcimboldo fut passionnante tant elle faisait écho à notre intérêt sur les rencontres possibles entre le corps de l'homme et le corps de l'aliment. En nous inspirant du style très naturaliste de ces œuvres picturales, ainsi que de

⁵³ Jean-Pierre Poulain (dir.), « Corps et alimentation », in *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Editions PUF (Presses Universitaires de France), 2012

l'atmosphère baroque qui s'en dégage, nous avons acheté moult fruits et légumes chez le primeur, que nous avons lavés puis préparés pour réaliser cet autoportrait. Ainsi, dans un miroir l'artiste observe les courbes de son visage, ses volumes et ses lignes, et peut travailler à transformer la réalité physique de son visage dans une composition où les fruits et légumes deviennent sa propre chair.

La communion visuelle ainsi que la métamorphose invisible dont nous discutons précédemment sont au centre de cette expérience artistique. L'aliment s'incarne ainsi dans la corporeité de l'homme, quand cette œuvre est une réflexion poétique sur le devenir de l'aliment dans le corps de l'homme. Elle est fidèle, dans sa réalisation, à l'esthétique arcimboldesque, néanmoins il était de notre volonté de fabriquer une œuvre à partir de fruits et de légumes qui, d'après leur accessibilité et leur provenance, encrent l'œuvre dans le siècle du capitalisme et du libre-échange. Car entre le mangeur du seizième siècle, et celui du vingt-et-unième siècle se dessine une différence de taille. Contrairement à Arcimboldo, les fruits et légumes utilisés pour cet autoportrait ne répondent pas à un lieu géographique unique et ne dépendent pas de la contingence des saisons. Au sein d'une économie mondialisée dans laquelle la production agricole s'établit à une échelle mondiale, l'homme occidental contemporain, contrairement à son ancêtre, bénéficie aisément d'un grand pouvoir d'accessibilité. Il peut s'approvisionner en fruits et légumes de n'importe quelle région du monde, à n'importe quel moment de l'année. Ici, la corporéité du corps de l'artiste est assimilée à la corporéité des fruits et légumes qu'il a pu se procurer sans la moindre difficulté, et sont plastiquement

mis en relation sous la forme d'un autoportrait.

Ainsi, littéralement, nous avons fait l'expérience de l'adage : *Nous devenons ce que nous mangeons.*

Au cœur de ce processus invisible, au sein duquel le mangeur pressent que lui et le mangé ne feront plus qu'un, comment peut-il envisager ces transformations d'après l'apparence de l'aliment?

TROISIEME SOUS-PARTIE

Apparence et transparence de l'aliment

Entre l'individu-mangeant et les aliments qu'il ingère, il existe donc une relation complexe, basée sur la représentation, d'ordre visuelle, métaphysique et antérieure à la rencontre physique entre le mangeur et le mangé. La communion visuelle, cette première approche entre l'homme et la nourriture à *distance*, précède ainsi la communion corporelle, invisible, lors de laquelle le corps devient l'aliment, dans un processus qui lui échappe totalement à la perception visuelle. Mais alors que bien souvent, l'aliment (notamment l'aliment industriel) ne semble plus qu'être une somme d'ingrédients chimiques altérés, comment le mangeur peut-il envisager l'influence de l'aliment sur son corps si la nourriture recèle de composants invisibles et inconnus? Comment l'homme peut-il entrevoir les bienfaits et les méfaits de l'aliment dans une société où l'industrie alimentaire le coupe des chaînes de production ?

Alors que bien des artistes réfléchissent aux liens possibles entre le corps de l'homme et le corps de l'aliment, très peu cependant semble s'attacher au problème de l'invisible alimentaire. Cette question, on ne peut plus contemporaine, est totalement ignorée des pratiques artistiques actuelles alors que l'aliment n'a jamais été aussi mystérieux et problématique qu'aujourd'hui. A l'ère où le vivant est intrinsèquement modifié, à l'ère où la rentabilité, même dans le secteur alimentaire, est une philosophie appliquée aux dépens de la santé de tous, il nous a alors semblé important de diriger nos futurs projets

artistiques vers la question de l'aliment en tant qu'*organisme invisiblement modifié*.

La réalisation de l'œuvre qui suit a donc été motivée par le problème de la reconnaissance erronée de l'aliment par le mangeur, d'après ce que nous avons nommé plus haut la communion visuelle. Elle a par ailleurs été travaillée comme la forme expiatoire d'une obsession qui n'a cessé de grandir durant l'écriture du présent mémoire : celle de ne pas réellement connaître les aliments qui nous nourrissent.

Pour espérer connaître l'aliment, c'est-à-dire pour espérer pouvoir envisager les effets potentiels de la nourriture sur notre organisme, il faut s'armer de patience : c'est en lisant les informations inscrites sur le corps industriel de l'aliment que chaque mangeur d'aujourd'hui peut espérer connaître, au moins partiellement, le corps vivant avec qui il ne fera plus qu'un. Ecrites en minuscule, avec une police blanche sur couleur (ce qui ne rend évidemment pas la lecture facile), l'être de l'aliment est décomposé sous la forme d'une somme d'ingrédients aux noms barbares et peu parlants pour le consommateur dépourvu de connaissances scientifiques. Ces additifs alimentaires sont les composants invisibles de l'aliment, ceux que l'industrie agro-alimentaire n'assume pas pour ne pas ternir l'image identitaire de l'aliment. L'un d'entre eux nous a particulièrement inspiré, tant ses effets sur notre organisme sont assurément controversés : il s'agit de l'aspartame.

Notons que l'aspartame n'est pas un aliment en soi mais une molécule.

Blanc comme Neige (fig.10)

est une œuvre-événement réalisée à partir de sucre en poudre vendu en supermarché. Nous avons sélectionné une marque de sucre réputée pour la vente de ses produits dits *light*. Le sucre que nous avons choisi n'est donc pas du sucre mais une poudre à base d'aspartame. Au cœur du processus créatif qui caractérise les travaux artistiques de ce corpus, le choix de l'aliment s'est donc fait d'après son apparence, évidemment trompeuse. Dans le cas de l'aspartame, nous constatons que la perception de l'aliment induit fortement en erreur : l'image de l'aspartame renvoie à celle du sucre alors qu'il n'en est pas.

Dans ce rapport erroné construit d'après la perception de l'aliment, le fait que l'aspartame puisse se confondre avec du sucre pourrait faire écho à ce que Kant nomme le « jugement déterminant » dans la *Critique de la raison pure* et qu'il opposera par la suite au « jugement réfléchissant » dans la *Critique de la faculté de juger*. Le face à face entre le mangeur et le mangé, où le mangeur *suppose* connaître l'aliment d'après son apparence, prouve, dans le cas de l'aspartame, combien l'esthétique alimentaire peut être un leurre : légère, poudreuse et blanche, les qualités formelles de la molécule répondent au concept de sucre que le mangeur, d'après sa mémoire alimentaire, convoque, pense reconnaître et range sous le concept de sucre. D'après ce qu'il a déjà vu *puis* mangé, le mangeur construit sa connaissance de l'aliment dans une reconnaissance erronée et inconsciente, tant l'imposture, au cœur de la matière alimentaire, est une réussite.

Dans cette œuvre, nous avons donc voulu explorer les caractéristiques de l'aspartame comme matériau de création. C'est en étalant la poudre au sol que nous avons travaillé cette matière alimentaire chimique. Son apparence trompeuse est convaincante, néanmoins son odeur et sa texture le sont moins : totalement inodore, l'aspartame est un matériau figé quand sa texture est beaucoup moins dense et collante que celle du sucre.

Muni d'un pinceau, nous avons donc dessiné la molécule chimique de l'aspartame, en travaillant la poudre d'après une logique formelle d'empreinte et d'effacement (fig.10). Travaillée à même le sol, la poudre d'aspartame est un condiment qui permet d'obtenir un effet poussiéreux et vaporeux, ainsi que de travailler la matière alimentaire entre transparence et matité, en écho à notre réflexion artistique, entre transparence et apparence de l'aliment. Comme un archéologue qui dépoussière son carré d'exploration, nous avons dépoussiéré la poudre d'aspartame pour ne laisser apparaître que *la réalité de sa composition chimique*, sous le signe de sa formule. De plus, bien que nous ne sommes pas à l'aise avec l'idée de jeter la matière alimentaire après certaines interventions artistiques, nous nous sommes pourtant autorisé à jeter la matière de cette œuvre (voir fig.10). Car jeter de l'aspartame, une molécule vraisemblablement dangereuse pour la santé du corps qui sera amené à l'ingérer, fait partie intégrante du processus créatif. Nous revendiquons, au travers de cet acte délibéré, le fait d'utiliser un de ces aliments à des fins artistiques plutôt que pour la nutrition d'un être humain. A la fin de l'œuvre-événement, la poudre d'aspartame est balayée et mise à la poubelle. Le

processus créatif s'ancre dans un temps diffus depuis le choix de l'aliment et son achat en supermarché jusqu'au balayage du produit alimentaire à la fin de la monstration de l'œuvre.

Notons que les nutritionnistes parlent d'aliment vide (ou de calorie vide) pour l'aspartame et l'ensemble des aliments qui prétendent être, en apparence, des aliments mais qui n'en sont pas au vue de l'apport énergétique proche de zéro qui les caractérise. Paradoxalement, tous les aliments ne nourrissent pas réellement. Le corps industriel, dont l'esthétique est savamment pensée par des hordes de marketers, remplace de façon ubiquiste le corps de l'aliment dans l'espace public et jusque dans l'espace intime. Mais l'esthétique du corps alimentaire *en soi*, c'est-à-dire de la matière domestiquée, est bien évidemment devenue un critère fondamental pour les industriels. Le corps esthétique de l'aliment, en apparence plein de vie, peut en réalité cacher une composition chimique qui atrophie et neutralise le vivant en son cœur. L'aspartame doit ressembler au sucre, auquel cas il ne pourra être pensé comme tel par le mangeur. Sa transparence est nulle quand sa ressemblance avec le sucre frise la perfection. Ce qui nous permet aisément de conclure que la communion visuelle de l'homme moderne avec l'aliment contemporain, énigmatique et d'apparence trompeuse, se fait dans la plus grande ignorance. *L'acte visuel inhérent à l'acte alimentaire est bâti sur un monde de fantasmes que l'esthétique alimentaire d'aujourd'hui entretient perpétuellement.*

Pour la réalisation de nos œuvres, l'utilisation d'un aliment dit vide, travaillé au sol, a marqué une évolution dans notre recherche, tout en la créditant : la

molécule d'aspartame n'est pas un corps *biologique*, quand travailler sa substance ne nous a pas marqué d'un point de vue sensoriel ; car contrairement aux autres matières alimentaires (notamment les « pures », c'est-à-dire les plus proches d'une source végétale), elle n'a pas d'odeur. Notre recherche s'arrête ainsi sur une réaffirmation de notre pratique, des intuitions qui l'ont motivée et du plaisir qu'elle engendre dans l'expérimentation, au travers de la création, d'une matière autonome et vivante. A ce sujet, nous concluerons cette dernière partie avec ces quelques lignes de Paul Ardenne :

« Tout compte fait, c'est justement l'expérience même de la subjectivité qu'il eût fallu privilégier : cette saisie du monde par un corps en attente de révélation (l'artiste, forcément inachevé), un corps qui fouille le réel comme on le ferait d'une zone archéologique, qui envisage sa tâche non comme une captation passive mais comme une entreprise de terrassement que l'on aborde manches retroussées. [...] »⁵⁴

C'est ainsi qu'entre le corps de l'artiste et le corps de l'aliment, vivants et en pleine interaction, se noue un rapport rituel, solennel et puissant, au sein duquel l'artiste, sans l'ingérer, est envahi par l'aliment *en se plongeant infiniment dans sa matière, motivé par l'exploration sensorielle de celle-ci et par la déconstruction de son corps (et donc de son image), au cœur de l'acte artistique.*

⁵⁴ Paul Ardenne, « Expérimenter le réel, art et réalité à la fin du XXe siècle » in *Pratiques contemporaines : L'art comme expérience*, Paul Ardenne, Pascal Beausse, Laurent Goumarre, Paris, Editions Dis Voir, 1999, p. 32

CONCLUSION

Au cours de notre recherche, il nous a été autorisé de repenser, sous le prisme des arts plastiques, les liens possibles entre le voir et le manger, au-delà de l'acte alimentaire. Les œuvres présentées ont été à la fois le moteur et l'essence de la précédente réflexion, alors qu'en accompagnant notre faire artistique nous avons convoqué des références sociologiques, philosophiques, artistiques et scientifiques, dans le but de conceptualiser les dispositions de l'aliment à faire image.

Tout le travail entrepris ne visait qu'un seul but : celui de comprendre l'aliment sans le manger. Le préservant de la destruction qu'impose l'acte alimentaire, le considérant comme un matériau artistique à part entière, il nous a fasciné tant pour les problématiques culturelles, politiques et sociologiques qui le traversent que pour ses qualités de corps vivant emblématique du lien profond qui unit l'homme à la nature.

Dans la monstration de nos œuvres comme dans l'argumentation qui vient de suivre, nous nous sommes ainsi adressé au mangeur qui sommeille chez chaque spectateur. Car entre le mangeur et l'aliment modernes, il y a un mur, un mur d'images qui ne cessent de grandir et d'éloigner, il nous semble, le consommateur de la nourriture qu'il incorpore. Dans l'expérience de l'œuvre, nous avons voulu elorer une forme de rencontre absolue entre le corps de l'homme et le corps de l'aliment, sans l'incorporation que l'acte alimentaire incite.

Dans un premier temps, nous avons posé les bases de notre recherche: l'aliment est aujourd'hui le prisme d'un nombre démentiel d'images qui gravitent autour de lui, et parfois même *sur* lui. Dans cette première partie, il a donc été question de comprendre comment l'aliment fait image, au travers de ce que nous appelons son *corps industriel* (ou *peau industrielle*) qui le représente dans l'espace social. Entre la forme primitive de la matière alimentaire et son image dans la société de consommation, persistent un ensemble de représentations qui font aujourd'hui de l'aliment un support médiumnique. L'écart entre la matière alimentaire et l'image industrielle de la nourriture a été pensé au travers de deux œuvres, l'une exposant les images directement encrées sur la matière alimentaire (*Collection d'Or Brun*, fig.2), les autres (*Pousse ou crève I* (fig.3) *Pousse ou crève II* (fig.4)) proposant de sacraliser cette dernière grâce au choix plastique du recouvrement. En transition avec la deuxième partie, nous sommes revenus sur ce que peut impliquer le travail de la substance alimentaire en tant que matériau artistique, en mettant notre travail en tension avec celui de Michel Blazy : alors que l'artiste français cherche à montrer dans ses œuvres les processus d'évolution du vivant, notre démarche s'inscrit plutôt dans la sacralisation de l'aliment au sein d'œuvres-événement, caractérisées à la fois par le geste artistique et leur caractère éphémère.

Ces dernières réflexions ont par la suite axé notre champ de recherche autour des qualités et des fragilités de la matière alimentaire comme corps vivant. Il s'agissait, dans cette deuxième partie, de mettre en relief les enjeux artistiques et politiques que peut impliquer l'utilisation de l'aliment pour la création

artistique. Le travail de la matière alimentaire est au cœur du processus créatif alors que le choix de l'aliment est fondamental. Nous avons ainsi décelé trois qualités qui caractérisent la matière alimentaire comme corps vivant et qui, dans leur monstration, poussent le spectateur à une certaine transsensorialité, comme dans les œuvres d'Anish Kapoor. Nous avons d'abord étudié l'odeur comme caractéristique essentielle de l'aliment pouvant permettre à ce dernier de faire image, bien avant son apparition dans l'espace d'exposition. Il s'est par ailleurs avéré lors de l'exposition de nos œuvres odorantes que l'olfaction est un fait dont le spectateur ne peut se défaire. Puis, nous avons par la suite discuté de la texture de la plupart des aliments avec lesquels nous travaillons. Les condiments comme le sel, les épices ou encore le sucre représentent une matière alimentaire qui, grâce à sa qualité informelle, nous permet d'approcher une image absolue, pure de l'aliment. Au sol, comme en témoignent les œuvres *The Spice between I* (fig.6) et *The Spice between us II* (fig.9), l'aliment agit par ailleurs comme un référent naturel à la terre nourricière, alors que nos œuvres appellent à la contemplation, (redevables d'une référence comme Wolfgang Laib), et cherchent à recréer la rencontre entre le corps de l'homme et le corps de l'aliment, au-delà de l'acte alimentaire. Enfin, nous avons étudié la couleur alimentaire qui, en tant que propriété d'un corps vivant, agirait spécifiquement sur la perception. Comme énoncé par Gibson dans *Pour une approche écologique de la couleur*, sa perception, liée à un enjeu vital, serait différente de la perception de la couleur d'un objet inanimé. C'est ainsi que le caractère transsensoriel de l'aliment nous a permis d'entrevoir la relation ineffable qui le lie à l'homme, au cœur même de l'acte de manger.

La dernière partie de notre recherche avait donc pour objet poétique l'acte alimentaire en soi. Au travers de ce que nous avons nommé la *communion visuelle*, il s'agissait d'explicitier l'importance de la perception dans la relation complexe qui lie le mangeur au mangé. Quand le mangeur rencontre sa nourriture, *in vivo*, ce dernier se projette en elle dans un processus d'identification que nous avons repensé grâce à une formulation religieuse, détournée en faveur de notre propos : "Ceci sera mon corps". En envisageant, et surtout en dévisageant la nourriture, l'*homme-mangeant* crée un lien métaphysique avec elle, puisqu'il sait que celle-ci le métamorphosera dans un processus invisible auquel un artiste comme Gilles Barbier a déjà réfléchi. Ce que Claude Fischler nomme le *principe d'incorporation*, nous l'avons ainsi traité dans une œuvre comme *Comedo ergo sum* (fig.7). Enfin, cette partie s'est achevée sur le problème d'invisibilité dont souffre l'aliment d'aujourd'hui. En laissant cette dernière question ouverte, puisque notre création artistique est en perpétuelle évolution, la fin de cet article nous a ainsi permis d'entrevoir, au travers de l'œuvre *Blanc comme Neige* (fig.10), comment l'homme-mangeant d'aujourd'hui peut se projeter dans une nourriture caractérisée par un écart grandissant entre son apparence et la réalité de sa composition.

Cette recherche ponctue un cycle universitaire mais marque le point de départ d'une pratique artistique tournée vers les problématiques du vivant, chez l'aliment. Le lien métaphysique qui unit le mangeur au mangé motive une

réflexion qui, au vue de la contemporanéité du sujet, ne cesse d'être stimulée.

Manger des images signe ainsi notre volonté de poursuivre un travail artistique qui a pour ambition de repenser le rapport aux corps vivants qui nous entourent, que nous incorporons, et au travers desquels nous incorporons les images de notre temps.

BIBLIOGRAPHIE

Art/Sociologie

- **Ardenne**, Paul, **Beausse** Pascal, **Goumarre**, Laurent, *Pratiques contemporaines: L'art comme expérience*, Paris, Editions Dis Voir, 1999

- Barthes**, Roland, *Mythologies*, Paris, Editions du Seuil, 1957

- Baudrillard**, Jean, *La société de consommation, ses mythes, ses structures*, Paris, Editions Gallimard, 1986

- Belting**, Hans, *Pour une anthropologie des images*, Paris, Editions Gallimard, 2004

- Bourre**, Jean-Marie, *La nouvelle Diététique du cerveau*, Paris, Editions Odile Jacob, 2010

- Bourriaud**, Nicolas, *Postproduction*, Dijon, Editions Les Presses du réel, 2003

- Chiva**, Matty, « Le mangeur et le mangé, la complexité d'une relation fondamentale », in *Identité des mangeurs, images des aliments*, Ismène Giachetti (coord.), Paris, Editions Polytechnica, 1996

- Debord**, Guy, *La Société du Spectacle*, Paris, Editions Gallimard, 1996

- Fischler**, Claude, *L'Homnivore*, Paris, Editions Odile Jacobs, 1990

- Gibson**, James J., *Pour une approche écologique de la couleur*, Bellevaux, Editions Dehors, 2014

- Kant**, Emmanuel, *Critique de la faculté de juger*, Paris, Editions Vrin, 1993
- Kant**, Emmanuel, *Critique de la raison pure*, Paris, Editions PUF, 1990
- Lévi-Strauss**, Claude, *Le Totémisme aujourd'hui*, Paris, Editions PUF, 1962
- Onfray**, Michel, *Le ventre des philosophes*, Paris, Editions Librairie générale française, 1994
- Papillon**, Fabrice, **Rambert**, Héloïse, *Le ventre notre deuxième cerveau*, Paris, Editions Tallandier, 2014
- Poulain**, Jean-Pierre (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Editions PUF (Presse Universitaire de France), 2012
- Romano**, Claude, *De la couleur*, Paris, Editions de la Transparence, 2010
- Rouillé**, André, *La photographie: entre document et art contemporain*, Editions Gallimard, 2005

Catalogues d'exposition

- **Musée de l'abbaye Sainte-Croix**, 2000, *La meute des clones trans-schizophrènes*, catalogue d'exposition, Les Sables d'Olonne, du 23 janvier au 12 mars 2000, Editions Les cahiers du musée de l'abbaye Sainte-Croix, Les Sables d'Olonne
- Aillagon**, Jean-Jacques (dir.), *Le Festin de l'Art*, Paris, Editions Liénart, 2014
- Fréchuret**, Maurice « Ordres et désordres de la nourriture », in *Hors d'œuvres: ordres et désordres de la nourriture*, **Dreyfus**, Laurence **Fréchuret**, Maurice,

Girard-Fassier, Géraldine, **Storsve**, Jonas, catalogue d'exposition, Bordeaux, Musée d'art contemporain (9 octobre 2004 au 13 février 2005), Fage Editions, Lyon, 2004

-Centre G. Pompidou, 2008, Le Prix Marcel Duchamp 2008 : Michel Blazy - Stéphane Calais - Laurent Grasso - Didier Marcel, catalogue d'exposition Paris, Cour carré du Musée du Louvre, 23 au 26 octobre 2008, Un,Deux...Quatre Editions, Paris

-Tosatto, Guy, *Ailleurs*, Carré d'art, Musée d'art contemporain de Nîmes, 1999, catalogue d'exposition, Nîmes, au carré d'art Musée d'art contemporain, mars-mai 1999, Editions Carré d'art Musée d'art contemporain de Nîmes, Nîmes

Ressources en ligne

-Avrilla, Jean-Marc, in *Interface-art*

Source : Interface art [En ligne] Adresse URL : <http://www.interface-art.com/spip/IMG/pdf/HO9.pdf> (page consultée le 13/05/2015)

-Les Abattoirs, [En ligne]

Adresse URL <http://www.lesabattoirs.org/blog/des-histoires-doeuvres/michel-blazy-mur-de-pois-de-carotte-2000> (page consultée le 17/02/2015)

-Foiret, Agnès, « Olfaction et création », in *Wikicréation*, Richard Conte, Bernard Darras, Christophe Genin, Institut ACTE UMR 8218, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne & CNRS, LabEx CAP

Source: Wikicréation [En ligne] Adresse URL:

http://www.wikicreation.fr/upload/agnes_foiret_fr.pdf?PHPSESSID=f97d6c8jintniam2d1c92nqe8b4 (page consultée le 10/04/2015)

-Museum des Sciences naturelles de Bruxelles [En ligne]

Adresse URL :

https://www.naturalsciences.be/sites/default/files/sensations_dossier_didac.pdf (page consultée le 16/04/2015)

-Phay-Vakalis, Soko, « La spiritualisation de la matière chez Anish Kapoor » *in Art absolument*

Source : Art absolument[En ligne] Adresse

URL : <http://media.artabsolument.com/pdf/article/22607.pdf> (page consultée le 1/04/2015)

Réseau AMAP [En ligne]

Adresse URL : <http://www.reseau-amap.org/amap.php> (page consultée le 12/01/2015)

Emission radiophonique

-Berger, Nicolas, *Les Nouveaux Chemins de la Connaissance*, émission diffusée le 7/01/2013, France Culture, Interview de Claude Romano, Source : France Culture, [En ligne] Adresse URL : <http://www.franceculture.fr/personne-claude-romano.html> (page consultée le 10/04/2015)

Inspiration

-Baudelaire, Charles, *Ecrits sur l'art*, Paris, Editions du livre de poche, 1992

-Dictionnaire de la théologie chrétienne, (préface de Jacques Duquesne), Encyclopédie universalis, Paris, Albin Michel, 1998

-Huysmans, Joris-Karl, *A Rebours*, Paris, Editions Gallimard, 1993

-Lucrèce, Virgile, Valérius Flaccus, Nisard, Désiré (dir.), *Oeuvres complètes*, Paris, Editions Firmin Didot frères, 1868

-Orwell, George, *1984*, Paris, Editions Gallimard, 1999

-Rabhi, Pierre, *Vers la Sobriété heureuse*, Paris, Actes Sud, 2010

I N D E X

des noms propres

A

Ardenne Paul (pp. 40, 87)
Aillagon, Jean Jacques (76)
Avrilla, Jean-Marc (p. 57)

B

Barbier, Gilles (pp. 15, 78, 79, 92)
Barthes, Roland (p. 12)
Baudrillard, Jean (p. 9, 21, 28)
Belting, Hans (pp. 6, 26)
Berger, Nicolas (pp. 60, 62)
Blazy, Michel (pp. 33, 34, 35, 36, 37, 44, 54, 90)
Bourre, Jean-Marie (p. 51)
Bourriaud, Nicolas (p. 36)

C

Chiva, Matty (p. 72)

F

Fischler, Claude (pp. 13, 14, 51, 71, 76)
Maurice Fréchuret (p. 34)
Agnès Foiret (pp. 46, 47, 48)

G

Gibson, James. J (pp. 61, 62, 91)

H

Huysmans, Joris-Karl (p. 44)

K

Kac, Eduardo (pp. 38, 45, 48)
Kant, Emmanuel (p. 84)
Kapoor, Anish (pp. 58, 59, 60, 91)

L

Laib, Wolfgang (pp. 38, 43, 55, 57, 91)
Lévi-Strauss, Claude (p. 73)
Lucrèce (p. 53)

N

Neto, Ernesto (p. 34)

O

Orwell, George (p. 65)

P

Papillon, Fabrice (p. 77)
Poulain, Jean-Pierre (p. 79)

R

Rabhi, Pierre (p. 53)
Rambert, Héloïse (p. 77)
Romano, Claude (pp. 60, 61, 62)
Rouillé, André (pp. 6, 24)

T

Tosatto, Guy (p. 56)

V

Vakalis, Soko Phay (pp. 58, 59)

W

Wagenhofer, Erwin (p. 39)

GLOSSAIRE

Aliment en tant qu'image

Expression qui regroupe l'ensemble des capacités de l'aliment à faire image. De son corps industriel à sa substance, des images mercantiles aux images intimes des mangeurs, l'aliment est le prisme de représentations collectives et subjectives. Collectives, car les images industrielles induisent sans aucun doute une uniformisation des images individuelles. Subjectives, car dans un contexte de dégustation se mêlent l'image identitaire de l'aliment, son image culturelle ainsi que les images de la mémoire du mangeur.

Comedo Ergo Sum

Reprise poétique du *Cogito Ergo Sum* cartésien. Titre d'une œuvre du corpus (fig.7)

L'acte alimentaire induit immédiatement une prise de conscience du sujet-mangeant. Dès lors qu'il visualise puis ingère la nourriture, le mangeur communit avec la nourriture et prend conscience de son être, de son corps, et de l'éventuel devenir de l'aliment en son corps. La projection intime du mangeur dans le mangé renvoie au « problème de perception identificatoire » de Matty Chiva.

Communion Visuelle

Terme d'inspiration religieuse, spirituelle. La communion visuelle est une appellation poétique pour signifier l'impact de la perception dans l'acte alimentaire et dans le premier rapport sensible qui unit le mangeur au mangé. L'homme consomme la nourriture à distance, quand cette relation activée par le regard le lie déjà profondément à elle. La communion visuelle précède ainsi la communion physique avec l'aliment.

Corps industriel/Peau industrielle

Désignation de l'aliment lorsqu'il apparaît dans l'espace public au travers de la publicité ou sur les rayons de supermarché. Plus communément appelé « emballage » ou encore « packaging », le corps industriel protège mais surtout symbolise la matière alimentaire aux yeux du mangeur dans la sphère sociale. Il comporte généralement quatre à six facettes d'expression sur lesquelles des images et des informations concrètes sont inscrites. Les informations renvoient à l'identité réelle de l'aliment industriel, et comporte notamment la somme d'ingrédients qui rentrent dans la composition de ce que nous avons nommé « l'organisme invisiblement modifié ».

Organisme invisiblement modifié

Détournement poétique de l'expression *Organisme génétiquement modifié*, utilisé pour mettre en relief le mystère de l'aliment industriel. Les transformations chimiques, insidieuses, permettent de faire passer un aliment pour un autre, comme c'est le cas pour la poudre d'aspartame (fig.10). L'apparence corporelle de la matière alimentaire industrielle est ainsi bien souvent trompeuse.

OEUVRES

Fig.1

Ventres, photographie numérique, dimensions variables, Paris, 2014.

Fig.2

Collection d'Or Brun, installation, carrés de chocolat, cadres aluminium, colle alimentaire, 60x75cm, Paris, 2014.

Fig.3

Pousse ou crève (I), sculptures de poudre de cacao, poudre de cacao, emballages industriels (carton), colle alimentaire, dimensions variables, Paris, 2014.

Fig.4

Pousse ou crève (II), sculptures d'épices, ras el hanut, graines de pavot et curry, emballages industriels (verre), colle alimentaire, Paris, 2015.

Fig.5

Sans titre, photographie numérique (reliquat), dimensions variables, Paris, 2015.

Fig.6

The Spice between us (I), installation, épices (ras el hanut), emballage industriel (verre), colle alimentaire, dimensions variables, Paris, 2015.

Fig.7

Comedo ergo Sum, installation, table, serviette, couverts, assiette, miroir, colle, env. 180x50cm, Paris, 2015.

Fig.8

Autoportrait hors saison, photographique numérique (reliquat), format A3, Paris, 2014.

Fig.9

The Spice between us (II), installation, épice (paprika fumé de Hongrie), emballage industriel (verre), colle alimentaire, dimensions variables, Paris, 2015.

Fig.10

Blanc comme neige, installation, poudre d'aspartame, dimensions variables, Paris, 2015.

A N N E X E S

Critique de l'exposition

Food : Manger, produire, consommer



C'est au sein du MUSEM, le nouveau musée monumental de la ville de Marseille, que s'est déroulée l'exposition Food, du 29 octobre 2014 au 23 février 2015, sous la direction d'Adelina von Fürstenberg, Directrice d'ART for The World, l'ONG qui a travaillé avec le musée sur le projet.

FOOD, Manger, produire, consommer est le titre d'une exposition qui nous a littéralement laissé sur notre faim.

Mais où sont les aliments?

Le titre semble porter en lui la peur que la nourriture comme matériau artistique et sa présentation dans l'espace d'exposition peuvent susciter. Comme si l'aliment ne pouvait être traité qu'au travers des actions économiques et sociales dont il est l'objet. Sur une quarantaine d'artistes venant du monde entier, seuls quelques-uns d'entre eux proposaient des travaux créés avec de la matière alimentaire.

Dès le début de l'exposition, le ton est donné : on entre dans l'œuvre

Supermercado de l'artiste brésilien Eduardo Srur, qui présente, comme son titre l'indique, des produits alimentaires (ou encore des corps industriels) sur des rayons de supermarché. Deux œuvres l'affrontent : une pièce d'Ernesto Neto, son compatriote, réalisée à partir d'haricots, et une pièce de Janis Kounellis qui nous a particulièrement touché, tant elle met la matière alimentaire (des graines de tournesol posées sur des sacs de jute) en valeur. Sa réflexion sur l'état de production et des échanges dans le monde contemporain est portée grâce à la p r é s e n c e de la matière alimentaire, qui dégage une aura remarquable dans la salle d'exposition.



Janis Kounellis, ***Sans titre***, 1968, Propriété de l'artiste, © Magalie Martin



Ernesto Neto, **Variation on Color Seed Space Time Love**, 2009, Courtesy Galerie Bob van Orsouw, Zurich, © Magalie Martin

En face, et pour le plaisir des yeux (mais malheureusement pas des narines contrairement à ce que Ernesto Neto nous a habitué), tombent les paquets pleins de haricots de l'artiste brésilien. Une réflexion authentique qui a, selon notre conception, le mérite d'imposer la présence des aliments et de jouer sur leurs propriétés formelles. Il se sert de l'aliment et de ses qualités plastiques pour créer des espaces sensibles dans lesquels l'homme peut se mesurer à la matière alimentaire, dont la forme et l'image sont totalement repensées.

Une fois la première salle passée, alors que nous visitons l'exposition dans le but de rencontrer la matière alimentaire au travers d'œuvres d'esprit, nous comprenons vite que nos attentes ne seront pas comblées. La nourriture brute manque cruellement dans les pièces qui suivent. Il semblerait que les problématiques liées au consumérisme aient été davantage mises en valeur que celles qui concernent l'acte alimentaire et la rencontre (qui nous tient à cœur), entre le corps de l'homme et le corps de l'aliment. Et pourtant, l'exposition s'appelle bien Food. Comme au supermarché, le musée propose une majorité d'œuvres qui se comprennent davantage comme une remise en question du corps industriel de l'aliment que comme une réflexion plastique sur son corps.

Si la nourriture est exposée, c'est derrière une vitrine qui empêche le pouvoir rayonnant de la nourriture d'atteindre le spectateur. C'est donc derrière une vitre que l'on peut contempler les œuvres créées avec de la nourriture comme celles de Dieter Roth, d'Antoni Miralda et de Dorothee Selz, ou encore comme un des fameux tableaux-pièges de Daniel Spoerri. La vitrine, avec ses reflets et son pouvoir protecteur empêche le spectateur de se plonger dans les qualités de la substance nourricière et devient un objet scénographique qui gêne la rencontre possible entre l'homme et l'aliment, dans un contexte artistique.



Antoni Miralda et Dorothee Selz, **Miralda-Selz traiteurs coloristes**, 1971,
Collection Mina et Jacques Charle, © Magalie Martin

Dès lors, comment expliquer cette absence de la nourriture ? Et comment se positionner face à ces choix d'exposition, lorsque l'on est artiste et fermement convaincu de l'importance de créer une rencontre transsensorielle avec des objets vivants ?

Nous assumons que les actes artistiques que nous proposons témoignent d'une nécessité de rapprocher l'homme du vivant. Au travers de nos œuvres, il s'agit bien d'essayer de retrouver une forme absolue, originelle de la substance alimentaire, dépouillée des images culturelles qui l'encombrent.

Comme si la fragilité de l'aliment effrayait le monde de l'art, quand cela nous encourage à persévérer dans nos choix artistiques et à poursuivre nos recherches vers une forme absolue du corps de l'aliment.

Fiche technique

FICHE TECHNIQUE <small>(interrogations - illustrations...)</small>	EXPERIMENTATION REALISATION	TYPE	<input type="checkbox"/> INSTALLATION	II
		N°	<input checked="" type="checkbox"/> 1	

⑤ INFORMATIONS CONCERNANT LA RÉALISATION (prix unique ou série ou installation ou événement...)

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Titre (événement) de la réalisation : • Dates de production : • Durée de production : • Lieu(s) de production : • Dimensions : • Supports utilisés : • Matériaux/matériaux utilisés : • Outils/appareils utilisés : • Participants (qualité et nombre des personnes...) : • Coût de la réalisation : • La réalisation doit-elle être présentée ailleurs ? | <ul style="list-style-type: none"> VERS UNE SOCIÉTÉ HEUREUSE FEV. 15 6H FORCE / FAC UFR 04 VARIABLES AU SOL 3KG RAS EL HANOUT COUE EMBALLAGE INDUSTRIEL BALAYETTE SOURCE RATEAUX 2. 100 € oui ? non ? JE L'ESPÈRE |
|---|--|

⑥ Commentaire clairement rédigé, décrivant, interprétant, évaluant et évaluant la réalisation.
(Pour d'autres à insérer au verso de la fiche technique...)

VERS UNE SOCIÉTÉ HEUREUSE

... est une proposition artistique qui a pour ambition de créer la rencontre entre le corps de l'homme et le corps de l'aliment, au delà des images alimentaires. La matière alimentaire, brute, fine, devient une surface vivante, lisse et odorante, à partir de laquelle l'homme est invité à transcender les limites de son propre corps. Elle possède un pouvoir multisensoriel et multi-sensoriel elle permet à l'homme de se déplacer, au travers de sa pensée, dans les méandres de son intimité d'une part, et peut-être vers des contrées géographiques fantasmées d'autre part.

NOUS VOILA FACE À UNE ŒUVRE QUI NOUS INVITE À NOUS PLONGER DANS LA PÂTIÈRE AUTHENTIQUE, AU DELÀ DE L'ACTE DE MANGER ET EN FAVEUR D'UNE EXPÉRIENCE RÉFORMISME À PARTIR DE CE QUI NOUS NOURRIT.

⑦ Croquis (ou photographies) des informations liées et précisées la réalisation.



INDIQUEZ VOTRE
 NOM SUR LE KAGALE MARTIN
 NM

Fiche d'altération

Feuille 1

ALTERATION/ EXPERIMENTATIONS * TYPE: Installation
REALISATIONS * N°: 1

[Anticipations - Prévisions]

TRAITS SELECTIONNES			OPERATIONS			
<p>2 . 6 . 10</p>			<p>Dans l'une des 4 colonnes mettre un point en face du trait pour signaler l'opération</p>			
			(1) Conserver	(2) Supprimer	(3) Altérer	(4) Sacraliser
N° Trait	Vocabulaire signalant le trait	Explication définitionnelle claire du vocabulaire signalant le trait				
Trait correspondant à ceux caractérisant la "pratique personnelle initiale"	1	TRANSCENDRE ... L'IMAGE ALIMENTAIRE ... LE SUPPORT " " ... LA DISTRIBUTION " "	X			
	2	CRISTALLISER = METTRE EN VALEUR CE CORPS DE L'ALIMENT	X			
	3	PERMUTER = INTERVERTIR L'ACTE DE MANGER AVEC L'ACTE DE VOIR	X			
	4	ALIMENTER → LE CORPS → L'ESPRIT	X			
	5	SENSIBILISER AU POUVOIR POLITIQUE DE L'ALIMENT (INTERPERSONNEL)		X		
	6	DÉPLACER L'IMAGE DE L'ALIMENT		X		
	7	DÉCRIRE LA CONNAISSANCE LACUNAIRE DE LA SUBSTANCE NUTRITIVE		X		
	8	CACQUER STAGNER RAPPELER L'ALIMENT " " " "				X
	9	INCARNER L'ALIMENT INCARNE LES SPECULATIONS DE SON TEMPS				X
	10	SACRALISER LA MATIERE ALIMENTAIRE				X

NOM: MAGALIE MARTIN

Cartel du Salon de l'Imprésenter 2015

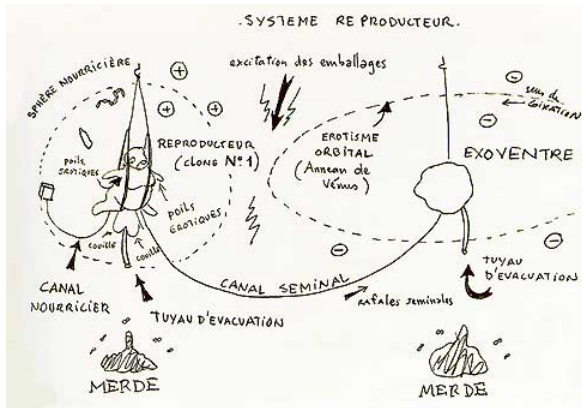
<p>1. MANON BARBE Vidéo Performance 4'20" 2015</p>	<p>4. TALI GAI Double Infinity Fusain et huile sur lin brut Quatre toiles de 33 cm x 55 cm 2014</p>	<p>7. MARGAUX TALEUX La voile - devenir en construction Vidéo 2'30" 2014</p>
<p>2. JIMMY BEAUQUESNE Démis-sphères Béton Dimensions variables 2014</p>	<p><i>Sans Titre (rhinoceros)</i> Dessin (crayon sur papier) sur bois Dimensions variables 2014</p>	<p><i>Etendue</i> Fragment de chiffre 1 Stylo fin sur papier chinois 6 X 7 cm 2014</p>
<p><i>Erreur d'impression</i> Encres de couleurs sur textiles (sérigraphie, papier transfert) 21 cm x 29,7 cm 2013-2015</p>	<p><i>At the Mouth of the Rivers (Wagon I)</i> Fusain et huile sur lin brut Deux toiles de 33 cm x 55 cm 2014</p>	<p><i>Etendue</i> Fragment de chiffre 3 Stylo fin sur papier chinois Installation et mise en volume 2014</p>
<p><i>Essais</i> Encres de couleurs sur textiles (sérigraphie) Dimensions variables 2015</p>	<p><i>L'Inéluctable modalité du visible</i> Dessin sur papier et collage, boîte de bobine de film, vitrine 2015</p>	<p>8. BAKTASH SARANG La Montagne de Ghaf Crayon sur papier 2015</p>
<p><i>Les torchons</i> Technique inconnue 21 cm x 29,7 cm 2015</p>	<p>5. JULIA MANCINI Siglufjörður Photographies argentiques, deux tirages 40x60 et cinq tirages 20x30 2015</p>	<p>9. GUILLAUME VIEIRA Chaque élargissement de mon champ de perception m'oblige à corriger mon image de l'univers Vidéo 2015</p>
<p>3. MANON DARD Le Phénix Argile et branche Dimensions variables 2015</p>	<p><i>Q/T</i> Cristallisation d'objets ramassés sur des lieux abandonnés Sel, poignée de porte 2015</p>	
<p><i>Paysages</i> Série de gravure : monotype sur papier reconstitué, et de sculpture : terre cuite et bronze 14,8 cm x 21 cm 2013-2014</p>	<p>6. MAGALIE MARTIN The spice between us Paprika Dimensions variables 2015</p>	

LE SALON DE L'IMPRÉSENTER #3

1. Manon BARBE	4. Tali GAI	7. Margaux TALEUX
2. Jimmy BEAUQUESNE	5. Julia MANCINI	8. Baktash SARANG
3. Manon DARD	6. Magalie MARTIN	9. Guillaume VIERA

ICONOGRAPHIE

Icono. 1



Le "REPRODUCTEUR" (ou CLONE N°1) est un SYSTÈME **INSEMINATOIR** comprenant : un porteur de **GONADES** et un **EXOVENTRE**. Ces deux éléments sont reliés entre eux par un **CANAL SEMINAL**. Le système est nourri par des "denrées" venues exclusivement des **HYPERMARCHÉS**, à l'aide de "canaux nourriciers" qui transportent les calories, les vitamines et les **OLIGOÉLÉMENTS** directement dans les organes concernés.

L'**EXOVENTRE** est entouré d'un anneau de **SOUS-VÊTEMENTS FÉMININS**, qui **GRAVITENT** en tant qu'**EROTISME ORBITAL (L'ANNEAU DE VÉNUS)**. Lorsque L'ANNEAU FRÔLE un **EMBALLAGE**, une **CHARCUTERIE**, un **SODA**... il se produit une **EXCITATION** qui provoque une **RAFALE** (ou tir rapide) **SEMINALE**.

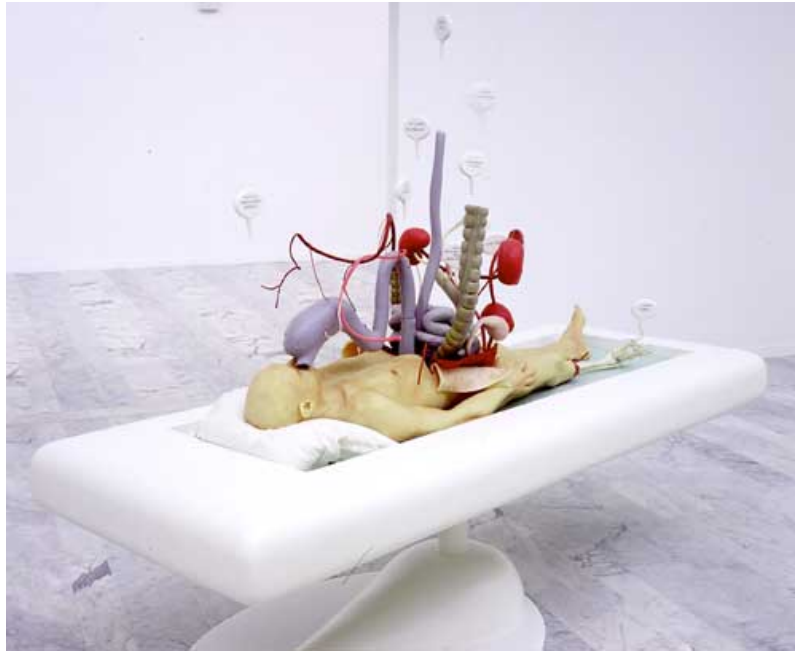
Gilles Barbier, *Système Reproducteur*, 1997, croquis, 15,8 x 23,2 cm chaque, (site : www.documentsdartistes.org)

Icono. 2



Gilles Barbier, *Le Reproducteur*, 1997, Installation au Frac Paca, Marseille, 400 x 1200 x 650 cm, Collection du Frac Nord Pas de Calais, (© Yves Gallois), 1997

Icono. 3



Gilles Barbier, *Aaaah !*, 2001, Cire, résine, 190 x 240 x 105 cm, Collection Katia Lazarew, Paris, Vues d'expositon au Mac, Marseille
(© Jean-Christophe Lett)

Icono. 4



Daniel Spoerri, *Nature Morte*,
1974, Tableau piège, tissu,
métal, plastique, verre, bois,
raphia, papier, terre cuite,
liège, tabac, sucre, cuir, os,
plumes, faïence, colle, Don
Sylvie et Pierre Mirabaud,
Collection Mamco, Genève,
Suisse
(© Magalie Martin)

Icono. 5



Michel Blazy, *Murs de poils de carotte*, 2000, Mode d'emploi, ingrédients :
purée de carottes,
Purée de pommes de terre, eau, CD Rom documentaire, Dimensions variables
Frac Midi-Pyrénées, les Abattoirs, Toulouse
(© André Morin)

Icono. 6



Les murs de poils de Carotte

Vous pouvez enduire un seul mur, deux, trois ou la totalité des murs de la salle d'exposition.

En séchant la matière se rétracte, se fissure et tombe en croûtes, ces résidus doivent rester au sol.

réalisation

Une personne capable d'enduire un mur avec du plâtre.

Les murs doivent être enduits et la bâche posée en un seul jour. Si la surface à enduire est trop importante, faites appel à des assistants.

matériaux

- purée de carotte congelée
- purée de pommes de terre en flocons
- bâche plastique fine de protection
- scotch large transparent

outils

- spatule large
- échelle
- spatule mince
- grands bacs plastique
- cuillère longue (pour remuer)

Michel Blazy, *Murs de poils de carotte* (protocole)

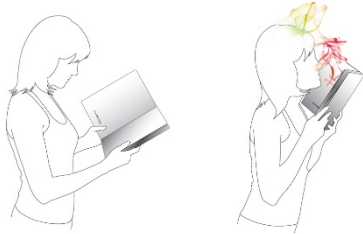
Icono. 7



Ernesto Neto, *We just stopped here at the time*, 2002
 Lycra, clou de girofle, curcuma, poivre
 450 x 600 x 800 cm
 © Georges Meguerditchian

Icono. 8

Eduardo Kac
Aromapoetry
Aromapoésie



Eduardo Kac, *Aroma Poetry*, 2011, livre d'artiste de poèmes odorants, douze arômes empêtrés sous une nano-couche de verre mésoporeux, seize flacons de 2ml, édition limitée 297 mm x 210 mm x 50.8 mm),
(© Axel Heise)

Icono. 9



Wolfgang Laib, *Pollen from hazelnut*, 1992, pollen, rejoué au MoMA de New-York en 2013. (site : www.artcorejournal.net)



Wolfgang Laib au travail.
(site : www.damnmagazine.net)

Icono. 10



Wolfgang Laib, *Pierre de lait*, 1977, Marbre, lait, 143,5 x 139,5 x 2 cm,
Marbre blanc recouvert de lait.
(site : www.i2ads.net)

Icono. 11



Anish Kapoor, *White sand, Red millet, Many Flowers*, 1982, techniques mixtes et pigments, quatre éléments, 101 x 241.5 x 217.4 cm, Collection Arts Council, South Bank Centre, Londres.
(site : www.arttattler.com)



Anish Kapoor, *1000 names*, 1980, Bois, gesso et pigment, 102x102x102 cm
(site : www.anishkapoor.com)